

MÓDULO PROFESIONAL: Limpieza doméstica

Profesora: Catalina Abellán Martínez

Curso 2009-2010

1. CAPACIDADES TERMINALES

C1: Determinar y valorar los factores que condicionan el desarrollo de la limpieza de domicilios particulares

C2: Aplicar técnicas de limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, estableciendo los procedimientos, útiles y productos necesarios.

C3: Aplicar los procedimientos para limpiar paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras de viviendas, seleccionando útiles y productos de uso doméstico acordes al contexto y a la actuación.

C4: Aplicar técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, comprobando su eficacia y utilidad, y evitando los riesgos de la misma.

2. CONTENIDOS

U.D 1. Procedimiento y organización del trabajo de limpieza en domicilios particulares

- Funciones.
- Organización del trabajo.
- Espacios en domicilios.
- Tiempo y frecuencia.
- Presencia de personas en el domicilio.
- Riesgos laborales: normativa. Prevención de riesgos domésticos.
- Agua y energía. Uso responsable.

U.D.2. Caracterización de elementos en la limpieza del domicilio particular

- Aseo e higiene en el domicilio. Adaptación al cliente.
- Tipos y materiales constituyentes.
- Útiles y pequeños electrodomésticos de uso doméstico: tipos, modos de utilización y riesgos asociados.
- Productos de limpieza domésticos: tipos, empleo, manipulación, etiquetaje y riesgos.

U.D 3. Técnicas y productos de limpieza de superficies, suelos y cristales en viviendas.

- Limpieza e higienización de superficies en domicilios.
- Técnicas de limpieza de suelos y alfombras: barrido, aspirado, uso de mopa y fregado.
- Mobiliario y objetos: procedimientos de limpieza.

- Ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas): procedimientos de limpieza.

Actitudes:

- Atención, orden y responsabilidad en la realización de las tareas encomendadas.
- Cuidado y mantenimiento correcto de la herramienta utilizada.
- Valoración de su trabajo.
- Respeto a iniciativas y consejos de compañeros y profesionales de igual o superior nivel.
- Perseverancia en la tarea confiada. Interés y afán de superación.
- Seguridad en sí mismo y en los conocimientos adquiridos.
- Disposición para afrontar y resolver problemas prácticos.
- Disposición para el trabajo en equipo.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CE1.1 Reconocer y valorar la influencia que tiene la presencia de personas en el espacio a limpiar, indicando la actuación a seguir.

CE1.2 Describir la forma de hacer uso responsable del agua y la energía durante la limpieza de domicilios particulares, explicando las consecuencias del consumo equilibrado.

CE1.3 Describir los riesgos laborales asociados a la limpieza de domicilios particulares, así como el momento y espacio donde suelen presentarse, indicando el modo de prevenirlos.

CE2.1 Indicar la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios, considerando el tiempo indispensable y el momento necesario para realizarla.

CE2.2 Describir la forma de realizar la retirada selectiva de residuos en domicilios particulares, valorando y argumentando su necesidad y beneficios medioambientales.

CE2.3 Identificar los materiales que configuran el mobiliario y objetos tipo de domicilios particulares, relacionándolos con sus procedimientos de limpieza.

CE2.4 Justificar la utilización de útiles, productos y procedimiento de limpieza, en función del tipo de mobiliario y de los objetos a limpiar, para evitar alterar y afectar las cualidades de estos.

CE2.5 Establecer la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, para detectar restos de suciedad no retirados.

CE2.6 En un supuesto práctico de limpieza del mobiliario y objetos de un domicilio particular:

- Abrir las ventanas para ventilar las estancias durante el tiempo indispensable.
- Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, valorando previamente el mobiliario y objetos.
- Identificar el tipo de material del que se compone el mobiliario, seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado al material.
- Determinar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución que permitan alcanzar los resultados previstos.
- Realizar las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias que permitan la ejecución.

- Elegir el útil y producto, preparando el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.

- Aplicar procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados verificando su consecución.

- Mantener en uso los útiles empleados garantizando su conservación.

CE3.1 Explicar la forma de examinar el espacio de actuación para organizar la limpieza de suelos y alfombras, garantizando la conservación de los mismos, en función de sus materiales constituyentes, y previendo los riesgos asociados a las tareas.

CE3.2 Reconocer las características a considerar para llevar a cabo la limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, valorando los diversos materiales constituyentes.

CE3.3 Identificar la forma de llevar a cabo la limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras, determinando las acciones, seleccionando y aplicando útiles y productos específicos, y previniendo los riesgos derivados de la acción.

CE3.4 Explicar y poner en práctica las técnicas de limpieza de barrido, aspirado, pasado de mopa y fregado, relacionándolos con el tipo de material al que se aplican.

CE3.5 Justificar la selección de útiles, aparatos electro-mecánicos de fácil manejo y productos de uso doméstico en función del tipo de material a limpiar.

CE3.6 Relacionar el procedimiento de limpieza de manchas con las superficies donde se suelen encontrar, poniendo en práctica su limpieza.

CE3.7 Realizar una tabla de frecuencia de limpieza de una vivienda tipo, valorando los tiempos.

CE3.8 En un supuesto práctico de limpieza de paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras:

- Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza, observando el contexto de actuación.

- Organizar su propio trabajo y definir la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados esperados.

- Identificar el tipo de material constituyente seleccionando y ajustando la técnica de limpieza al mismo.

- Desplazar los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfiere la acción de limpieza.

- Seleccionar el útil y producto, si es necesario, y efectuar la dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones.

- Aplicar la técnica, útil y producto verificando la consecución de los resultados esperados.

- Colocar el mobiliario que se ha desplazado para respetar la distribución inicial y el orden.

- Utilizar el agua y la energía de forma responsable en todo el proceso.

- Prevenir los riesgos laborales derivados de la intervención.

CE4.1 Identificar y explicar las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, determinando las actuaciones para su prevención.

CE4.2 Describir las características de los cristales de las ventanas y de los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), su ubicación y el tipo de suciedad existente en los mismos, vinculándolo al procedimiento de limpieza.

CE4.3 Explicar el procedimiento de limpieza de acuerdo a las características de los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), describiendo útiles y productos de limpieza doméstica.

CE4.4 En un supuesto práctico de limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas):

- Extraer la información relevante para llevarla a cabo y organizar su propio trabajo, especificando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución, así como las medidas de prevención, para evitar posibles accidentes.

- Elegir el útil y el producto justificando la elección.

- Aplicar el procedimiento, empleando los útiles y productos seleccionados.

CE4.5 Describir la forma de revisar los cristales de las ventanas y los elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), detectando restos de suciedad que han podido quedar después de la limpieza, y explicando el procedimiento a seguir para corregir errores.

4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

4.1 Criterios de calificación

- Conceptos: Los contenidos básicos sobre los que se basarán los procedimientos a seguir en cada unidad de trabajo representarán el 10% de la calificación total (exámenes)
- Procedimientos: La realización de las operaciones concernientes a cada unidad de trabajo así como el esfuerzo puesto en la adquisición de habilidades y destrezas propias del módulo representarán el 50% de la calificación total.
- Actitud: El interés, comportamiento, respeto entre compañeros, asistencia regular y responsabilidad tanto en clase como en prácticas representará un 40% de la calificación final.

Todo el alumnado recibirá información sobre los contenidos mínimos a superar así como del sistema de evaluación y criterios de calificación.

4.2. Criterios de recuperación

La evaluación de los alumnos será continua, formativa e integradora y se hará tomando como referencia los objetivos establecidos, así como el grado de madurez alcanzado en relación con los objetivos específicos del módulo profesional.

Se realizarán dos pruebas por trimestre eliminatorias de materia. Para los alumnos que no superen una o las dos pruebas se realizará una tercera prueba de recuperación que tendrá una calificación de “apto” o “no apto”

Estas pruebas deben insertarse a intervalos regulares, no como obstáculos, sino como oportunidades para desplegar las competencias adquiridas. Las pruebas se plantearán de manera que sus respuestas exijan razonamiento, utilización de diferentes técnicas o manifestación de actitudes concretas, y no sólo memorización.

Los trabajos en grupo, se valorarán teniendo en cuenta el grado de coordinación seguido en el reparto de tareas, la colaboración y responsabilidad mostrados en el trabajo, la organización del tiempo y de las tareas, el cumplimiento de los plazos de entrega, sus contenidos y la calidad de la presentación y, en su caso, exposición de los mismos

Así mismo, los alumnos que deseen mejorar su nota podrán realizar trabajos para ello.

La evaluación final será responsabilidad de todo el equipo educativo y la superación del programa de cualificación profesional inicial exigirá la evaluación positiva en todos y cada uno de los módulos obligatorios que componen el programa.

Aquellos alumnos que no superen alguno de los módulos en la evaluación final de junio tendrán una convocatoria extraordinaria en septiembre.

La evaluación de los componentes formativos que constituyen el programa se expresará en los siguientes términos: insuficiente (IN), suficiente (SU), bien (BI), notable (NT) o sobresaliente (SB). Estos términos irán acompañados de una calificación numérica de uno a diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco, y aplicando las siguientes correspondencias:

Insuficiente: 1, 2, 3 ó 4

Suficiente: 5

Bien: 6

Notable: 7 u 8

Sobresaliente: 9 ó 10

MÓDULO PROFESIONAL: Acondicionamiento de camas, prendas de vestir y ropa de hogar

Profesora: Catalina Abellán Martínez

Curso 2009-2010

1. CAPACIDADES TERMINALES

- Determinar y valorar los factores que condicionan el desarrollo de la limpieza de domicilios particulares.
- Aplicar técnicas de limpieza del mobiliario y de los objetos ubicados en el interior de domicilios particulares, estableciendo los procedimientos, útiles y productos necesarios.
- Aplicar los procedimientos para limpiar paredes, puertas, suelos, rodapiés y alfombras de viviendas, seleccionando útiles y productos de uso doméstico acordes al contexto y a la actuación.
- Aplicar técnicas de limpieza de cristales de ventanas y elementos del entorno circundante (marcos, persianas y rejas), seleccionando útiles y productos acordes a la tarea, comprobando su eficacia y utilidad, y evitando los riesgos de la misma.
- Aplicar técnicas de lavado y secado de prendas de vestir y ropa de hogar tales como sábanas, toallas, cortinas, entre otras, valorando su limpieza y conservación.
- Aplicar procedimientos de planchado de ropa, garantizando su higiene, conservación y estética.
- Aplicar técnicas domésticas para realizar un cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, seleccionando los útiles en función del tejido y necesidad de las prendas, para lograr su reparación y aspecto apropiado.
- Describir y realizar la tarea de hacer la cama, garantizando las condiciones que permitan el descanso, la limpieza y el orden.
- Aplicar procedimientos de compra de acuerdo a las necesidades de un hogar y a un presupuesto establecido.
- Aplicar procedimientos de almacenamiento de alimentos, enseres y otros productos de uso domiciliario garantizando la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene.
- Aplicar técnicas domésticas de cocina para la elaboración de menús en función de las características y necesidades de los comensales, respetando los tiempos de preparación y las normas de conservación.

- Aplicar procedimientos de limpieza y posterior reordenación de espacios, útiles y materiales empleados en el proceso de cocinado.
- Comprender y realizar las instrucciones que de manera oral, escrita o gráfica le fueran dadas, responsabilizándose del trabajo realizado.
- Adquirir hábitos de orden, responsabilidad, puntualidad, autonomía, trabajo en equipo y reforzar la autoestima y el interés por la profesión.

2. CONTENIDOS

U.D. 1 Procedimientos de lavado, secado y planchado de ropa de hogar y prendas de vestir en el domicilio.

- Etiquetaje: interpretación de iconos y actuación.
- Electrodomésticos y accesorios: manual de instrucciones y utilización.
- Productos: tipos, características y utilización.
- Recogida de ropa de las dependencias del domicilio: modo, instrucciones y riesgos asociados para la persona profesional y la ropa.
- Clasificación y preparación de la ropa.
- Lavado, secado y planchado: procedimientos.
- Espacios para el lavado, secado y planchado de ropa de hogar y prendas de vestir.

U.D. 2 Procedimientos de cosido básico manual de prendas de vestido y ropa de hogar.

- Tejidos: tipos y características.
- Útiles de costura: tipos, modo de utilización.
- Técnicas domésticas de cosido básico manual.

U.D. 3 Preparación de camas en el domicilio.

- Camas: tipos y actuación ante las mismas.
- Ropa de cama: tipos, complementos, climatología.
- Colchones: tipos, características principales e indicaciones del fabricante.

U.D. 4 Prevención de riesgos en el acondicionamiento de ropa de hogar y prendas de vestir en el domicilio.

- Normativa sobre riesgos laborales.
- Mantenimiento de las condiciones de seguridad.

Actitudes:

- Atención, orden y responsabilidad en la realización de las tareas encomendadas.
- Cuidado y mantenimiento correcto de la herramienta utilizada.
- Valoración de su trabajo.

- Respeto a iniciativas y consejos de compañeros y profesionales de igual o superior nivel.
- Perseverancia en la tarea confiada. Interés y afán de superación.
- Seguridad en sí mismo y en los conocimientos adquiridos.
- Disposición para afrontar y resolver problemas prácticos.
- Disposición para el trabajo en equipo.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CE1.1 Explicar los riesgos asociados, tanto para la persona profesional como para la ropa, en la recogida de la misma de las distintas dependencias del domicilio.

CE1.2 Identificar y justificar la actuación en la clasificación y preparación de la ropa, antes de proceder a su limpieza.

CE1.3 Explicar los tipos de procedimientos de lavado, señalando sus ventajas e inconvenientes, relacionándolos con los tipos de prendas y las indicaciones del fabricante.

CE1.4 Describir los electrodomésticos para el lavado y secado de la ropa e interpretar los manuales de funcionamiento, señalando su modo de utilización y conservación e indicando los productos a utilizar.

CE1.5 Explicar el proceso de lavado y recogida de la ropa valorando los condicionantes que lo determinan.

CE1.6 En un supuesto práctico de limpieza de ropa:

- Recoger la ropa de vestir y de hogar de las distintas dependencias, conforme a las instrucciones dadas, previniendo los riesgos asociados a la tarea.
- Retirar todo objeto que pueda impedir la limpieza de la ropa o deteriore la prenda y/o el electrodoméstico a utilizar.
- Interpretar el etiquetado de la ropa y analizar el tipo de manchas para clasificarla en función de su posterior proceso de limpieza.
- Realizar el lavado de la ropa a mano o a máquina y su posterior secado, siguiendo las indicaciones del fabricante, garantizando el perfecto estado de la prenda.
- Clasificar la ropa según sus características para su posterior planchado.

CE2.1 Analizar el etiquetado de la ropa para seleccionar la acción de planchado, en función de la recomendación del fabricante.

CE2.2 Describir los electrodomésticos, procedimientos accesorios y productos necesarios para el procedimiento de planchado, explicando su utilización.

CE2.3 Reconocer y explicar el procedimiento de lavado y planchado indicando los condicionantes para su utilización.

CE2.4 En un supuesto práctico de planchado de ropa:

- Analizar el tipo de tejido e interpretar las etiquetas, para seleccionar el procedimiento a seguir para el planchado.
- Realizar el planchado evitando los riesgos derivados de la actividad, verificando los resultados esperados.
- Clasificar, distribuir y colocar la ropa en los armarios o mobiliario destinado a tal fin preservando el orden de los mismos y previniendo los riesgos derivados de la manipulación de carga y altura.

CE2.5 Identificar los riesgos asociados al uso de la máquina planchadora, explicando su prevención.

CE3.1 Reconocer y explicar los aspectos que permiten extraer información para verificar el estado de la ropa.

CE3.2 Relacionar los útiles con las técnicas domésticas de costura a utilizar en función de los tipos de prendas de vestir y ropa de hogar y de las necesidades de reparación que pueden presentar.

CE3.3 Explicar las técnicas de costura domésticas: hilvanar, rematar, meter el bajo, coser botones, entre otras, relacionándolas con el tipo de tejido, prenda o ropa de casa, identificando y previendo las posibles dificultades que pueden derivarse de su realización.

CE3.4 Describir la forma de mantener ordenado el costurero o similar identificando los lugares para guardar los útiles y los materiales de costura.

CE3.5 En un supuesto práctico de cosido básico manual de una prenda de vestir:

- Examinar la prenda reconociendo la necesidad de cosido básico manual que presenta.
- Seleccionar las técnicas de costura doméstica de acuerdo al tipo de tejido y necesidad que requiera: pequeños agujeros y desgarros, corchetes y/o botones desprendidos, dobladillos deshechos y costuras que se abren, entre otros.
- Emplear los útiles a utilizar justificando su elección.
- Realizar el proceso de cosido básico manual de la prenda de vestir.
- Guardar de forma ordenada, en el lugar previsto, el costurero o similar, los útiles y materiales.

CE4.1 Diferenciar los tipos de ropa de cama y complementos, analizando ventajas e inconvenientes.

CE4.2 Explicar el procedimiento a seguir acorde al tipo de cama y ropa a utilizar, indicando la forma de colocación de los complementos.

CE4.3 En un supuesto práctico de preparación de camas:

- Seleccionar la ropa de cama considerando el tipo de cama, la temperatura y las preferencias personales.
- Establecer la secuencia lógica y el tiempo estimado de ejecución de la tarea que facilite alcanzar los resultados esperados.
- Ejecutar las tareas previas a hacer la cama, efectuando las acciones que permitan la realización.
- Hacer la cama verificando el resultado obtenido.

CE4.4 Determinar los tiempos y condiciones para el cambio de ropa de cama, valorando el estado de la misma.

CE4.5 Reconocer el tiempo y forma de voltear y girar el colchón, siguiendo las indicaciones del fabricante.

CE4.6 Identificar los posibles riesgos asociados a la tarea de hacer la cama, indicando las actuaciones preventivas a llevar a término.

4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

4.1 Criterios de calificación

- Conceptos: Los contenidos básicos sobre los que se basarán los procedimientos a seguir en cada unidad de trabajo representarán el 10% de la calificación total (exámenes)

- Procedimientos: La realización de las operaciones concernientes a cada unidad de trabajo así como el esfuerzo puesto en la adquisición de habilidades y destrezas propias del módulo representarán el 50% de la calificación total.
- Actitud: El interés, comportamiento, respeto entre compañeros, asistencia regular y responsabilidad tanto en clase como en prácticas representará un 40% de la calificación final.

Todo el alumnado recibirá información sobre los contenidos mínimos a superar así como del sistema de evaluación y criterios de calificación.

4.2. Criterios de recuperación

La evaluación de los alumnos será continua, formativa e integradora y se hará tomando como referencia los objetivos establecidos, así como el grado de madurez alcanzado en relación con los objetivos específicos del módulo profesional.

Se realizarán dos pruebas por trimestre eliminatorias de materia. Para los alumnos que no superen una o las dos pruebas se realizará una tercera prueba de recuperación que tendrá una calificación de “apto” o “no apto”

Estas pruebas deben insertarse a intervalos regulares, no como obstáculos, sino como oportunidades para desplegar las competencias adquiridas. Las pruebas se plantearán de manera que sus respuestas exijan razonamiento, utilización de diferentes técnicas o manifestación de actitudes concretas, y no sólo memorización.

Los trabajos en grupo, se valorarán teniendo en cuenta el grado de coordinación seguido en el reparto de tareas, la colaboración y responsabilidad mostrados en el trabajo, la organización del tiempo y de las tareas, el cumplimiento de los plazos de entrega, sus contenidos y la calidad de la presentación y, en su caso, exposición de los mismos

Así mismo, los alumnos que deseen mejorar su nota podrán realizar trabajos para ello.

La evaluación final será responsabilidad de todo el equipo educativo y la superación del programa de cualificación profesional inicial exigirá la evaluación positiva en todos y cada uno de los módulos obligatorios que componen el programa.

Aquellos alumnos que no superen alguno de los módulos en la evaluación final de junio tendrán una convocatoria extraordinaria en septiembre.

La evaluación de los componentes formativos que constituyen el programa se expresará en los siguientes términos: insuficiente (IN), suficiente (SU), bien (BI), notable (NT) o sobresaliente (SB). Estos términos irán acompañados de

una calificación numérica de uno a diez, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco, y aplicando las siguientes correspondencias:

Insuficiente: 1, 2, 3 ó 4

Suficiente: 5

Bien: 6

Notable: 7 u 8

Sobresaliente: 9 ó 10

SEPARATAS PCPI

MÓDULO ESPECÍFICO: “Cocina Doméstica”

CURSO : 2009-2010

Profesora: Mar Juan Aibal

1. Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE COMPRA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA DOMICILIOS.

- 1.1. Lista de compra.
- 1.2. Publicidad y ofertas.
- 1.3. Etiquetaje.
- 1.4. Despensa : tipos, organización y mantenimiento.
- 1.5. Establecimientos:tipos.
- 1.6. Ventajas e inconvenientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTOS Y ORGANIZACIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA DOMICILIO.

- 2.2. Clasificación y colocación de alimentos y productos .
- 2.3 Manipulación y conservación previa de alimentos para su almacenaje .
Medidas de refrigeración y congelación.
- 2.4. Caducidad de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COCINADO DE ALIMENTOS EN EL DOMICILIO.

- 3.1. Procedimientos previos al cocinado.
- 3.2. Técnicas domésticas de cocina: asar, cocer, freír, pelar, picar, etc.
- 3.3. Menaje, útiles y electrodomésticos : Manual de instrucciones y utilización.
- 3.4. Presentación y mantenimientos para el consumo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE COCINA EN EL DOMICILIO

- 4.1 Los productos de limpieza : tipos, manipulación y riesgos asociados.
- 4.2 Procedimientos de limpieza.
- 4.3 Los electrodomésticos.
- 4.4 Preservación medioambiental y uso racional del agua.
- 4.5 Residuos y reciclaje: tipos, clasificación, retirada y contenedores.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Indicar el proceso a seguir para la observación y comprobación de la carencia de alimentos y productos necesarios en la despensa.
- Seleccionar el tipo de establecimientos para realizar la compra conforme a la lista dada , valorando los existentes y comprobando el cumplimiento de la normativa vigente como medida de seguridad.
- Interpretar la información de las etiquetas en función de la normativa establecida referente a la conservación y manipulación de los alimentos.
- Examinar y diferenciar los productos atendiendo al tipo de actuación que requieren para su almacenaje y conservación.
- Identificar y justificar los espacios para la colocación y almacenaje de los productos, considerando las características de los mismos, las condiciones de conservación, y accesibilidad
- Interpretar recetas de cocina, adecuando cantidades y tiempo a utilizar, en función del número y de las necesidades de los comensales.
- Describir el menaje, los utensilios y electrodomésticos que se utilizan en la elaboración de menús y sus riesgos.
- Describir los procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado , etc.
- Explicar las técnicas de cocina doméstica (asar, cocer, freír, pelar, picar,)

señalando las fases de aplicación, los procedimientos, los tiempos, los útiles , las condiciones de seguridad, y los resultados esperados.

- Describir las técnicas domésticas de conservación de alimentos: refrigeración, congelación, deshidratación .

- Seleccionar y explicar el procedimiento para realizar la limpieza de la vajilla y de los utensilios empleados en la conservación y consumo de alimentos.

- Explicar el lavado a mano y la forma de utilización de un lavavajillas para garantizar el uso racional del agua.

- Explicar el proceso de clasificación y retirada de los residuos generados durante el cocinado y consumo, atendiendo a las normas de seguridad.

- Establecer el procedimiento de limpieza de las superficies y espacios utilizados previendo la posterior recolocación de los elementos para garantizar el orden inicial.

3. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La toma de datos sobre el alumno a través de los instrumentos de evaluación no dará información del grado de consecución de capacidades y del proceso de enseñanza- aprendizaje seguido y de la actuación del profesor.

Los elementos necesarios para ello que utilizaré serán:

- Escalas de observación.
- Ejercicios de auto evaluación.
- Listas de control.
- Pruebas específicas: interpretación de datos, pruebas escritas, ejercicios.
- Razonamiento y análisis tras la exposición de material audiovisual.
- Actividades para realizar en casa sobre el tema tratado en clase.
- Participación en clase.
- Realización de actividades practicas.
- Respeto a los demás.
- Responsabilidad en el manejo de utensilios , electrodomésticos y materiales utilizados
- Buen aprovechamiento del tiempo en clase.

4.CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y SISTEMAS DE RECUPERACIÓN.

Al finalizar cada trimestre calificaremos el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumno valorando toda la información recogida y teniendo en cuenta el siguiente sistema de ponderación.

- Contenidos Conceptuales.....10%

- Contenidos procedimentales.....50%

- Contenidos actitudinales.....40%

Todo el alumnado recibirá información sobre los contenidos mínimos a superar así como el sistema de evaluación y criterios de calificación.

La asistencia y la participación en las actividades programadas son obligatorias por la aplicación del proceso de evaluación continua.

El alumnado está informado de la importancia de la asistencia a clase con aprovechamiento del tiempo.

RECUPERACIÓN.

Siempre se realizará atendiendo a la diversidad del alumnado. En el caso de que un alumno no alcanzara los conocimientos mínimos en una evaluación, se determinarán las acciones educativas de refuerzo y recuperación a realizar para mejorar el déficit en el aprendizaje.

SEPARATA MÓDULO:

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y CALIDAD MEDIOAMBIENTAL

CONTENIDOS.

Bloque 1 : Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.

1. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
2. Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
3. El marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.

Bloque 2. Riesgos generales y su prevención.

1. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
2. Riesgos ligados al medioambiente de trabajo.
3. La carga de trabajo , la fatiga y la insatisfacción laboral
4. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
5. Planes de emergencia y evacuaciones.
6. El control de la salud de los trabajadores.

Bloque 3. La gestión de la prevención de riesgos: elementos básicos.

1. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
2. Organización del trabajo preventivo: rutinas básicas.
3. Documentación : recogida de datos, elaboración y archivo.

Bloque 5. Primeros auxilios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Conocer y emplear los conceptos y términos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.
2. Diferenciar entre las condiciones de trabajo adecuadas y las no adecuadas en el ejercicio profesional.
3. Identificar los principales daños o accidentes derivados de un mal ejercicio profesional de la cualificación del programa.
4. Identificar factores y tipos de riesgo ligados al puesto o puestos de trabajo propios de la cualificación profesional.
5. Utiliza las técnicas preventivas adecuadas para cada uno de los factores y tipos de riesgos.
6. Saber aplicar adecuadamente los primeros auxilios básicos.

CONTENIDOS.

1. EL HOMBRE Y EL MEDIO AMBIENTE.

- Conceptos básicos relacionados con el medio ambiente.
- Desarrollo y medio ambiente.
- El desarrollo sostenible.

2. LA CONTAMINACIÓN Y EL DETERIORO DE LOS RECURSOS NATURALES.

- Los principales problemas globales.
- Los residuos y los vertidos.

3. LA RESPUESTA AL PROBLEMA MEDIOAMBIENTAL.

- Institucional, social y personal.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Emplear adecuadamente los términos y conceptos relacionados con el medioambiente.

2. Establecer relaciones entre el modo de desarrollo y el deterioro medioambiental.

3.Extraer de la prensa diaria informaciones relativas a los distintos problemas globales y su incidencia en nuestro entorno más próximo.

SEPARATA FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

El módulo de formación en centros de trabajo (FCT) consiste en la realización de un programa formativo en colaboración con las empresas .

OBJETIVOS

- Completar la formación y competencia profesional del alumnado en contextos reales de trabajo.
- Favorecer su conocimiento de la organización del proceso productivo o de los servicios y las relaciones socio-laborales relativas al perfil profesional del programa.
- Favorecer la inserción laboral de los jóvenes y la relación entre los centros educativos y las empresas de un determinado sector, localidad o comarca.

Para posibilitar la realización del módulo de formación en centros de trabajo se establece el convenio de colaboración como acuerdo formal entre un centro educativo o entidad promotora de programas de cualificación inicial y una empresa o institución que ofrece puestos formativos para realizar dicho módulo.

Este convenio supone diseñar el programa formativo o conjunto de actividades formativo-productivas ,ordenadas en el tiempo y en el espacio que el alumnado realizará durante las horas establecidas en el mismo. Dichas actividades completarán la formación que el alumnado deba poseer para conseguir la cualificación o cualificaciones del programa correspondiente.

Con carácter general todas las modalidades de los programas de cualificación profesional inicial incorporarán un módulo de formación en centros de trabajo. Su duración será, como máximo de 150 horas. Se realizarán preferentemente , dentro del tercer trimestre del curso.