



CICLE FORMATIU DE GRAU BÀSIC EN ACTIVITATS DOMÈSTIQUES I NETEJA D'EDIFICIS

Mòdul professional 1: ciències aplicades I

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: matemàtiques aplicades. 99 hores

UF 2: ciències aplicades. 66 hores

Mòdul professional 2: ciències aplicades II

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: matemàtiques aplicades II. 99 hores

UF 2: ciències aplicades II. 66 hores

Mòdul professional 3: comunicació i societat I

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: comunicació i societat aplicades a la professió. 132 hores

Mòdul professional 4: comunicació i societat II

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: comunicació en català i castellà, i societat. 99 hores

UF 2: anglès aplicat a la professió. 66 hores

Mòdul professional 5: entorn laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball I. 33 hores

UF 2: incorporació al treball II. 33 hores

UF 3: prevenció de riscos en el lloc de treball. 33 hores

Mòdul professional 6: manteniment de peces de vestir i roba de llar

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF 1: rentat, assecat i planxat de peces de vestir i roba de llar. 99 hores

UF 2: arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar. 33 hores

UF 3: ordenació de la roba i organització de les estances. 33 hores

Mòdul professional 7: cuina domèstica

Durada: 198/231 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

UF 1: compra i emmagatzemament d'aliments i productes. 66 hores

UF 2: preelaboracions i tècniques domèstiques de cuina. 66 hores

UF 3: procediments de neteja i higiene a la cuina i zona de treball. 66 hores

Mòdul professional 8: neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals

Durada: 132/165 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores
Unitats formatives que el componen:
UF 1: factors dels procediments de neteja. 33 hores
UF 2: neteja d'espais. 99 hores

Mòdul professional 9: neteja amb màquines
Durada: 99 hores
Hores de lliure disposició: no se n'assignen
UF 1: equips industrials de neteja i manteniment. 33 hores
UF 2: equips específics d'escombrada, fregada, encerat i abrillantat. 66 hores

Mòdul professional 10: activitats de suport a persones no dependents en la unitat convivencial
Durada: 99 hores
Hores de lliure disposició: no se n'assignen
Unitats formatives que el componen:
UF 1: acompanyament i atenció a persones. 50 hores
UF 2: comunicació i tasques d'informació. 49 hores

Mòdul professional 11: seguretat en l'àmbit domèstic
Durada: 99 hores
Hores de lliure disposició: no se n'assignen
Unitats formatives que el componen:
UF 1: riscos i accidents domèstics. 66 hores
UF 2: protocols de primers auxilis. 33 hores

Mòdul professional 12: síntesi
Durada: 99 hores
Hores de lliure disposició: no se n'assignen
Unitats formatives que el componen:
UF 1: síntesi. 99 hores

Mòdul professional 13: formació en centres de treball
Durada: 317 hores
Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Mòdul professional 1: ciències aplicades I
Durada: 165 hores
Hores de lliure disposició: no se n'assignen
Unitats formatives que el componen:
UF 1: matemàtiques aplicades. 99 hores
UF 2: ciències aplicades. 66 hores

UF 1: matemàtiques aplicades
Durada 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

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

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els diferents tipus de nombres (naturals, enters, racionals i reals) i els utilitza per interpretar adequadament la informació quantitativa.
- 1.2 Representa en la recta real els diferents tipus de nombres.
- 1.3 Realitza càlculs amb eficàcia, mitjançant càlcul mental, algorismes i amb calculadora física o informàtica.
- 1.4 Opera amb parèntesi en càlculs que impliquin les operacions de suma, resta, producte, divisió i potència.
- 1.5 Utilitza la notació científica per representar i operar amb nombres molt grans o molt petits.
- 1.6 Utilitza les TIC com a eina de càlcul.
- 1.7 Caracteritza la proporció com a expressió matemàtica.
- 1.8 Compara magnituds establint el seu tipus de proporcionalitat.
- 1.9 Utilitza la regla de tres per a resoldre problemes en què intervenen magnituds directa i inversament proporcionals.
- 1.10 Aplica el interès simple en activitats quotidianes.
- 1.11 Diferencia l'interès simple del interès compost.

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

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica els diferents tipus de successions, a partir dels seus termes.
- 2.2 Concreta propietats o relacions de situacions senzilles mitjançant expressions algebraiques.
- 2.3 Simplifica expressions algebraiques senzilles.
- 2.4 Resol equacions de primer grau senzilles.
- 2.5 Resol problemes de la vida quotidiana o del perfil professional en els que es necessiti el plantejament i resolució d'equacions de primer grau.
- 2.6 Resol problemes senzills utilitzant gràfics i les TIC.

Continguts

1. Resolució de problemes mitjançant operacions bàsiques:
 - 1.1 Reconeixement i diferenciació dels diferents tipus de nombres (naturals, enters, racionals i reals). Representació en la recta real.
 - 1.2 Utilització de la jerarquia de les operacions.
 - 1.3 Ús dels parèntesi en càlculs que impliquin les operacions de suma, resta, producte, divisió i potència.
 - 1.4 Interpretació i utilització dels nombres reals i les operacions en diferents contextos.
 - 1.5 Eines informàtiques en els càlculs matemàtics.
 - 1.6 Proporcionalitat directa i inversa.
 - 1.7 Els percentatges en l'economia.
2. Resolució d'equacions senzilles:
 - 2.1 Progressions aritmètiques i geomètriques.
 - 2.2 Traducció de situacions del llenguatge verbal a l'algebraic.
 - 2.3 Transformació d'expressions algebraiques.
 - 2.4 Resolució d'equacions de primer grau amb una incògnita.
 - 2.5 Resolució de problemes quotidians mitjançant equacions de primer grau.

UF 2: ciències aplicades

Durada 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

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

Críteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix el significat dels pictogrames.
- 1.2 Identifica el material i els instruments que utilitza.
- 1.3 Identifica cadascuna de les tècniques experimentals que es realitzen.
- 1.4 Manipula adequadament els materials instrumentals del laboratori.
- 1.5 Compleix les normes d'higiene i seguretat per a cadascuna de la tècniques experimentals que es realitzen.

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

Críteris d'avaluació

- 2.1 Descriu les propietats de la matèria.
- 2.2 Utilitza la taula periòdica per a obtenir dades d'elements químics.
- 2.3 Identifica, amb exemples senzills, diferents sistemes materials homogenis i heterogenis.
- 2.4 Identifica, en situacions quotidianes, els diferents estats de la matèria.
- 2.5 Identifica, en exemples senzills, els canvis d'estat que es produeixen al nostre entorn.
- 2.6 Relaciona els diferents valors de la temperatura amb els canvis d'estat de la matèria i estableix diferències entre ebullició i evaporació utilitzant exemples senzills.
- 2.7 Reconeix diferents materials comuns i d'interès del perfil professional.
- 2.8 Practica canvis d'unitats de longitud, de massa i de capacitat.
- 2.9 Efectua mesures en situacions reals utilitzant les unitats del sistema mètric decimal i utilitzant la notació científica.
- 2.10 Planteja i resol problemes senzills de càlcul de massa i volum de diferents sòlids, líquids i gasos.
- 2.11 Diferencia materials per la seva densitat i la calcula.

3. Utilitza el mètode més adequat per a la separació de components de mesclures senzilles relacionant-lo amb el procés físic o químic en que es basa.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica i descriu el que es considera substància pura i mescla.
- 3.2 Estableix les diferències fonamentals entre mescla i compost.
- 3.3 Discrimina els processos físics i químics.
- 3.4 Selecciona d'un llistat de substàncies, les mesclures, els compostos i els elements químics.
- 3.5 Aplica de forma pràctica diferents separacions de mesclures per mètodes senzills.
- 3.6 Treballa en equip en la realització de tasques.
- 3.7 Aplica tècniques de neteja i manteniment dels instruments utilitzats.
- 3.8 Reconeix els possibles riscos de treballar al laboratori i aplica les correctes normes de seguretat i higiene.

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

Críteris d'avaluació

- 4.1 Aplica els conceptes d'energia, calor i temperatura i les seves unitats.
- 4.2 Classifica i dona exemples senzills dels diferents tipus d'energia.

- 4.3 Identifica situacions de la vida quotidiana en les quals queda de manifest la intervenció de l'energia.
- 4.4 Identifica les principals fonts d'energia de la Terra i les discrimina entre renovables i no renovables.
- 4.5 Identifica els avantatges i inconvenients, associats a l'obtenció, transport i utilització de les diferents fonts d'energia.
- 4.6 Reconeix la importància de l'energia solar i l'energia química en el manteniment de la vida i de l'organisme.
- 4.7 Anomena propostes de mesures, individuals i col·lectives, d'estalvi energètic en l'entorn proper amb ajuda de les Tecnologies de la informació i la comunicació (TIC).
5. Localitza les estructures anatòmiques bàsiques discriminant els sistemes o aparells a què pertanyen i associant-los a les funcions que produeixen en l'organisme.

Críteris d'avaluació

- 5.1 Identifica, a partir d'exemples, els nivells d'organització de la matèria.
- 5.2 Identifica i descriu els òrgans que configuren el cos humà, i els associa al sistema o aparell corresponent.
- 5.3 Relaciona cada òrgan, sistema i aparell a la seva funció i ressenya les seves associacions.
- 5.4 Descriu la fisiologia del procés de nutrició.
- 5.5 Descriu la fisiologia del procés de reproducció.
- 5.6 Descriu com funciona el procés de relació.
- 5.7 Utilitza eines informàtiques per buscar informació dels aparells i sistemes implicats en les funcions dels éssers vius.
6. Diferencia la salut de la malaltia, relacionant els estils de vida amb les malalties més freqüents reconeixent els principis bàsics de defensa contra les mateixes.

Críteris d'avaluació

- 6.1 Identifica situacions de salut i de malaltia per a les persones.
- 6.2 Descriu els mecanismes encarregats de la defensa de l'organisme.
- 6.3 Identifica i classifica les malalties infeccioses i no infeccioses més comuns en la població, i reconeix les seves causes, la prevenció, el diagnòstic i el tractament.
- 6.4 Entén l'acció de les vacunes, antibiòtics i altres aportacions de la ciència mèdica per al tractament i prevenció de malalties infeccioses.
- 6.5 Reconeix el paper que tenen les campanyes de vacunació en la prevenció de malalties infeccioses.
- 6.6 Identifica la importància dels transplants d'òrgans en la millora de la qualitat de vida.
- 6.7 Reconeix situacions de risc per a la salut relacionades amb el seu entorn professional més proper.
- 6.8 Coneix els efectes negatius del consum de tòxics, els graus de dependència de les drogues i com s'inicia aquest procés.
- 6.9 Identifica pautes d'hàbits saludables relacionats amb situacions quotidianes.

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

Críteris d'avaluació

- 7.1 Discrimina entre el procés de nutrició i el d'alimentació.
- 7.2 Reconeix els nutrients essencials per al manteniment de la salut.
- 7.3 Reconeix la importància d'una bona alimentació i de l'exercici físic en la cura del cos humà.

7.4 Relaciona les dietes amb la salut, diferenciant les òptimes per al manteniment de la salut i les que poden conduir a un menyscapse de la mateixa.

7.5 Realitza el càlcul sobre balanços calòrics en situacions habituals del seu entorn, utilitzant les TIC.

7.6 Calcula el metabolisme basal i el relaciona amb els hàbits de vida saludable.

7.7 Elabora menús per a situacions concretes, investigant a la xarxa les propietats dels aliments.

Continguts

1. Reconeixement de materials i instal·lacions de laboratori:

1.1 Normes generals de treball al laboratori.

1.2 Material de laboratori. Tipus i utilitat dels mateixos. Normes de seguretat al laboratori.

1.3 Tècniques experimentals bàsiques de laboratori.

2. Identificació de les formes de la matèria:

2.1 La matèria i la seva composició.

2.2 La taula periòdica.

2.3 Les molècules.

2.4 Sistemes materials homogenis i heterogenis.

2.5 Propietats de la matèria.

2.6 Els estats de la matèria.

2.7 Els canvis d'estat de la matèria.

2.8 Materials d'interès.

2.9 Unitats de longitud, de capacitat i de massa.

3. Separació de mescles i substàncies:

3.1 Diferència entre substàncies pures i mescles.

3.2 Tècniques bàsiques de separació de mescles.

3.3 Decantació, cristal·lització i destil·lació.

3.4 Diferència entre mescles i compostos.

3.5 Materials relacionats amb el perfil professional.

3.6 Procediments i normes de treball al laboratori (PNT).

4. Reconeixement de l'energia en els processos naturals:

4.1 L'energia i les seves característiques (mesures, unitats, propietats i efectes).

4.2 Diferents tipus d'energia.

4.3 Manifestacions de l'energia en la naturalesa i l'energia en la vida quotidiana.

4.4 Transformacions de l'energia.

4.5 Fonts d'energies renovables i no renovables.

4.6 Fonts d'energia per al manteniment de la vida: l'energia solar i l'energia química.

4.7 Eficiència energètica.

5. Localització d'estructures anatòmiques bàsiques:

5.1 Nivells d'organització de la matèria.

5.2 La nutrició, els aparells implicats, els òrgans i el seu funcionament.

5.3 La relació, els aparells implicats, els òrgans i el seu funcionament.

5.4 La reproducció, els aparells implicats, els òrgans i el seu funcionament.

6. Diferenciació entre salut i malaltia:

6.1 La salut i la malaltia. El sistema immunitari.

6.2 Higiene i prevenció de malalties.

6.3 Malalties infeccioses i no infeccioses: diagnòstic i terapèutica. Les vacunes.

6.4 Trasplantaments i donacions.

6.5 Malalties de transmissió sexual. Prevenció.

6.6 Malalties i riscos relacionades amb el perfil professional.

6.7 La salut mental: prevenció de drogdependències i de trastorns alimentaris.

7. Elaboració de menús i dietes:

7.1 Aliments i nutrients. Alimentació i salut.

7.2 Dietes i elaboració de les mateixes.

7.3 Reconeixement de nutrients presents en certs aliments, discriminació dels mateixos.

7.4 Metabolisme basal i despesa energètica.

Mòdul professional 2: ciències aplicades II

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: matemàtiques aplicades II. 99 hores

UF 2: ciències aplicades II. 66 hores

UF 1: matemàtiques aplicades II

Durada 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Resol situacions quotidianes aplicant els mètodes de resolució d'equacions i sistemes i valorant la precisió, simplicitat i utilitat del llenguatge algebraic.

Criteris d'avaluació

1.1 Utilitza identitats notables en les operacions amb polinomis.

1.2 Obté valors numèrics a partir d'una expressió algebraica.

1.3 Resol equacions de primer grau de manera algebraica.

1.4 Resol equacions de segon grau senzilles de manera algebraica.

1.5 Resol sistemes de dues equacions amb dues incògnites de manera algebraica.

1.6 Resol equacions de primer grau senzilles i sistemes de dues equacions amb dues incògnites de manera gràfica.

1.7 Resol equacions de segon grau senzilles de manera gràfica.

1.8 Resol problemes quotidians i d'altres àrees de coneixement mitjançant equacions i sistemes.

1.9 Valora la precisió, simplicitat i utilitat del llenguatge algebraic per representar situacions plantejades en la vida real.

2. Realitza mesures directes i indirectes de figures geomètriques presents en contextos reals, utilitzant els instruments, les fórmules i les tècniques necessàries.

Criteris d'avaluació

2.1 Utilitza instruments apropiats per mesurar angles, longituds, àrees i volums de cossos i figures geomètriques interpretant les escales de mesura.

2.2 Utilitza diferents estratègies (semblances, descomposició en figures més senzilles, entre d'altres) per estimar o calcular mesures indirectes al món físic.

2.3 Aplica correctament el teorema de Pitàgores per calcular longituds desconegudes.

2.4 Utilitza les fórmules per calcular perímetres i assigna les unitats correctes.

2.5 Utilitza les fórmules per calcular àrees i assigna les unitats correctes.

2.6 Utilitza les fórmules per calcular volums i assigna les unitats correctes.

2.7 Coneix les mesures de capacitat i les utilitza per fer canvis d'unitats amb mesures de volum i a l'inrevés.

2.8 Resol problemes quotidians aplicant correctament les fórmules de geometria.

2.9 Treballa en equip en l'obtenció de mesures.

2.10 Utilitza les TIC per representar diferents figures.

3. Interpreta gràfiques de dues magnituds calculant-ne els paràmetres significatius de les mateixes i les relaciona amb funcions matemàtiques elementals.

Criteris d'avaluació

3.1 Expressa l'equació de la recta de forma implícita i explícita.

3.2 Representa gràficament la funció lineal i afí aplicant mètodes senzills per a la seva representació.

3.3 Representa gràficament la funció quadràtica aplicant mètodes senzills per a la seva representació.

3.4 Representa gràficament la funció inversa aplicant mètodes senzills per a la seva representació.

3.5 Representa gràficament la funció exponencial aplicant mètodes senzills per a la seva representació.

3.6 Extreu informació de gràfiques que representin els diferents tipus de funcions associades a situacions reals.

3.7 Utilitza les TIC per representar funcions.

4. Interpreta gràfiques estadístiques calculant-ne els paràmetres significatius de les mateixes i les relaciona amb els principals valors.

Criteris d'avaluació

4.1 Utilitza el vocabulari adequat per a la descripció de situacions relacionades amb l'atzar i l'estadística.

4.2 Elabora taules i gràfics estadístics.

4.3 Interpreta taules i gràfics estadístics.

4.4 Analitza característiques de la distribució estadística obtenint mesures de centralització i dispersió.

4.5 Calcula probabilitats d'experiments aleatoris aplicant la Regla de Laplace i utilitzant diagrames en arbre.

4.6 Resol problemes quotidians mitjançant càlculs de probabilitat senzills.

4.7 Utilitza les TIC per elaborar gràfics i obtenir dades de la vida quotidiana.

Continguts

1. Resolució d'equacions i sistemes en situacions quotidianes:

1.1 Transformació d'expressions algebraiques.

1.2 Obtenció de valors numèrics en fórmules.

1.3 Identitats notables. Quadrat d'un binomi i suma per diferència.

1.4 Resolució algebraica i gràfica d'equacions de primer grau.

1.5 Resolució algebraica i gràfica d'equacions de segon grau.

1.6 Resolució algebraica i gràfica de sistemes d'equacions de primer grau senzills.

1.7 Resolució de problemes quotidians mitjançant equacions i sistemes d'equacions.

2. Realització de mesures en figures geomètriques:

2.1 Punts i rectes.

2.2 Rectes secants i paral·leles.

2.3 Polígons: descripció dels seus elements i classificació.

2.4 Angle: mesura.

2.5 Semblança de triangles.

2.6 Teorema de Pitàgores.

2.7 Circumferència i els seus elements: càlcul de la longitud.

2.8 Àrees de figures planes: polígons i cercle.

2.9 Cossos geomètrics: càlcul de volums.

2.10 Resolució de problemes quotidians de geometria.

3. Interpretació de gràfics de funcions:

3.1 Interpretació d'un fenomen descrit mitjançant un enunciat, taula, gràfica o expressió analítica.

3.2 Funcions lineals i afins.

3.3 Funcions quadràtiques.

3.4 Funció inversa.

3.5 Funció exponencial.

3.6 Ús d'aplicacions informàtiques per a la representació, simulació i anàlisi de la gràfica d'una funció.

4. Interpretació de gràfics estadístics:

4.1 Estadística i càlcul de probabilitat.

4.2 Taules estadístiques: freqüència absoluta i relativa, freqüències acumulades i percentatges.

4.3 Tipus de gràfics: de línia, de columna, de barra i circulars.

4.4 Mesures de centralització: mitjana aritmètica, moda i mediana.

4.5 Mesures de dispersió: recorregut i desviació típica.

4.6 Variables discretes i contínues.

4.7 Atzar i probabilitat.

4.8 Regla de Laplace.

4.9 Ús d'aplicacions informàtiques per a la representació, simulació i anàlisi de gràfics estadístics.

UF 2: ciències aplicades II

Durada 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Resol problemes senzills de diversa índole, a través de la seva anàlisi contrastada i aplicant les fases del mètode científic.

Criteris d'avaluació

1.1 Planteja hipòtesis senzilles, a partir d'observacions directes o indirectes recopilades per diferents mitjans.

1.2 Analitza les diverses hipòtesis i emet una primera aproximació a la seva explicació.

1.3 Planifica mètodes i procediments experimentals senzills de diversa índole per refutar o no la seva hipòtesi.

1.4 Treballa en equip en el plantejament de la solució.

1.5 Recopila els resultats dels assajos de verificació i elabora un informe de forma coherent.

1.6 Defensa el resultat amb argumentacions i confirma les verificacions o refutacions de les hipòtesis emeses.

2. Aplica tècniques físiques o químiques, utilitzant el material i instruments necessaris, per a la realització de pràctiques de laboratori senzilles i mesurant les magnituds implicades.

Criteris d'avaluació

2.1 Verifica la disponibilitat del material bàsic i instruments d'ús en un laboratori.

2.2 Identifica i mesura magnituds bàsiques, entre altres, massa, pes, volum, densitat, temperatura.

2.3 Identifica diferents tipus de biomolècules presents en matèria orgànica.

2.4 Identifica cèl·lules i teixits animals i vegetals mitjançant la seva observació a través d'instruments òptics.

2.5 Elabora informes d'assajos en els quals inclou el procediment seguit, els resultats obtinguts i les conclusions finals.

2.6 Aplica tècniques de neteja, manteniment i conservació del material i instruments de laboratori.

2.7 Compleix el protocol d'higiene i seguretat del laboratori.

3. Reconeix les reaccions químiques que es produeixen en els processos biològics i en la indústria argumentant la seva importància en la vida quotidiana i descrivint els canvis que es produeixen.

Criteris d'avaluació

3.1 Identifica reaccions químiques principals de la vida quotidiana, la naturalesa i la indústria.

3.2 Descric les manifestacions de reaccions químiques.

3.3 Descric els components principals d'una reacció química i la intervenció de l'energia en la mateixa.

3.4 Calcula la massa de reactius i de productes en una reacció química senzilla.

3.5 Reconeix algunes reaccions químiques tipus, com a combustió, oxidació, descomposició, neutralització, síntesi, aeròbica, anaeròbica.

3.6 Identifica els components i el procés de reaccions químiques senzilles mitjançant assajos de laboratori.

3.7 Elabora informes utilitzant les TIC sobre les indústries més rellevants: alimentàries, cosmètica, reciclatge, descrivint de forma senzilla els processos que tenen lloc en les mateixes.

4. Identifica aspectes positius i negatius de l'ús de l'energia nuclear descrivint els efectes de la contaminació generada en la seva aplicació.

Criteris d'avaluació

4.1 Diferencia el procés de fusió i fissió nuclear.

4.2 Analitza efectes positius i negatius de l'ús de l'energia nuclear.

4.3 Identifica alguns problemes de les central nuclears, fruit de la mala gestió o de catàstrofes naturals, i la problemàtica dels residus nuclears.

4.4 Elabora i comenta gràfics de l'obtenció d'energia nuclear, usos, i distribució.

4.5 Busca informació utilitzant les TIC.

4.6 Comprèn i analitza textos periodístics.

5. Identifica els canvis que es produeixen al planeta Terra argumentant les seves causes i tenint en compte les diferències que existeixen entre relleu i paisatge.

Criteris d'avaluació:

5.1 Relaciona paisatge, relleu, clima i agents geològics.

5.2 Llegeix i interpreta mapes topogràfics senzills.

5.3 Identifica els agents geològics externs i la seva acció sobre el relleu.

5.4 Identifica els agents geològics interns i la seva acció sobre el relleu.

6. Categoritza els contaminants atmosfèrics principals identificant els seus orígens i relacionant-los amb els efectes que produeixen.

Criteris d'avaluació

6.1 Reconeix els principals gasos que formen l'atmosfera i la seva importància.

6.2 Relaciona els fenòmens de la contaminació atmosfèrica i els principals agents causants de la mateixa.

6.3 Descriu el fenomen de la pluja àcida i les seves conseqüències.

6.4 Descriu l'efecte hivernacle, argumentant les causes que el modifiquen.

6.5 Descriu la problemàtica que ocasiona la pèrdua gradual de la capa d'ozó, les conseqüències per a la salut de les persones i les poblacions.

6.6 Indica algunes mesures preventives i correctores d'actuació a l'entorn proper.

7. Identifica els contaminants de l'aigua relacionant el seu efecte en el medi ambient amb el seu tractament de depuració.

Criteris d'avaluació

7.1 Reconeix i valora el paper de l'aigua en l'existència i supervivència de la vida al planeta.

7.2 Identifica l'efecte nociu que té per a les poblacions d'éssers vius la contaminació dels aqüífers.

7.3 Identifica els diferents processos de les tècniques de depuració i potabilització.

7.4 Identifica possibles contaminants en mostres d'aigua de diferent origen i realitza assajos de laboratori.

7.5 Analitza els efectes produïts per la contaminació de l'aigua.

7.6 Reconeix les principals mesures d'estalvi i aprofitament.

7.7 Descriu els hàbits de consum responsable.

8. Contribueix a l'equilibri mediambiental analitzant i argumentant les línies bàsiques sobre el desenvolupament sostenible i proposant accions per a la seva millora i conservació.

Criteris d'avaluació

8.1 Analitza les implicacions positives d'un desenvolupament sostenible.

8.2 Proposa mesures elementals encaminades a afavorir el desenvolupament sostenible.

8.3 Treballa en equip en la recerca i argumentació de les solucions proposades.

9. Relaciona les forces que apareixen en situacions habituals amb els efectes produïts tenint en compte la seva contribució al moviment o repòs dels objectes i les magnituds posades en joc.

Criteris d'avaluació

9.1 Discrimina moviments quotidians en funció de la seva trajectòria i de la seva celeritat.

9.2 Identifica les magnituds que descriuen els moviments: posició, temps, velocitat i acceleració.

9.3 Representa gràficament el moviment rectilini uniforme.

9.4 Representa vectorialment determinades magnituds com la velocitat i l'acceleració.

9.5 Realitza càlculs senzills de velocitats i acceleracions.

9.6 Reconeix l'efecte d'una força o suma de forces en moviments i deformacions.

9.7 Mesura i fa representacions gràfiques de forces que actuen en la vida quotidiana.

9.8 Reconeix les lleis de Newton en situacions de la vida quotidiana.

10. Identifica els aspectes bàsics de la producció, transport i utilització de l'energia elèctrica i els factors que intervenen en el seu consum, descrivint els canvis produïts i les magnituds i valors característics.

Criteris d'avaluació

10.1 Identifica les diferents instal·lacions que generen energia elèctrica i descriu els processos que s'hi produeixen.

10.2 Analitza els avantatges i desavantatges de les diferents centrals elèctriques.

10.3 Descriu bàsicament les etapes de la distribució de l'energia elèctrica des de la seva gènesi a l'usuari.

10.4 Identifica i utilitza les magnituds físiques bàsiques a tenir en compte en el consum d'electricitat en la vida quotidiana.

10.5 Analitza els hàbits de consum i estalvi elèctric i estableix línies de millora en els mateixos.

Continguts

1. Resolució de problemes senzills:

1.1 El mètode científic.

1.2 Fases del mètode científic.

1.3 Tipologies de mètodes.

1.4 Aplicació del mètode científic a situacions senzilles i del perfil professional del cicle.

2. Aplicació de tècniques físiques o químiques:

2.1 Material bàsic i instruments al laboratori.

2.2 Normes de treball al laboratori.

2.3 Normes per realitzar informes del treball al laboratori.

2.4 Mesura de magnituds fonamentals.

2.5 Reconeixement de biomolècules orgàniques i inorgàniques.

2.6 Microscopi òptic i lupa binocular. Fonaments òptics dels mateixos. Ús i manipulació.

3. Reconeixement de reaccions químiques quotidianes:

3.1 Reacció química: reactius i productes.

3.2 Condicions de producció de les reaccions químiques: intervenció d'energia.

3.3 Reaccions químiques bàsiques: oxidació, combustió i neutralització.

3.4 Reaccions químiques en diferents àmbits de la vida quotidiana: indústria química, alimentació, reciclatge.

3.5 Processos químics més rellevants relacionats amb el perfil professional.

4. Identificació d'aspectes relatius a la contaminació nuclear:

4.1 L'energia nuclear, definició i característiques.

4.2 Les reaccions de fusió i fissió.

4.3 Les centrals nuclears.

4.4 Avantatges i inconvenients de l'energia nuclear.

4.5 Aplicacions de l'energia nuclear: mèdiques, recerca, entre d'altres.

4.6 Gestió dels residus radioactius provinents de les centrals nuclears.

5. Identificació dels canvis en el relleu i paisatge de la terra:

5.1 Relació entre relleu, paisatge, agents geològics i clima.

5.2 Els mapes topogràfics.

5.3 Agents geològics externs i els seus efectes.

5.4 Els agents geològics interns i els seus efectes.

6. Categorització de contaminants principals:

6.1 L'atmosfera, composició i característiques.

6.2 La contaminació atmosfèrica i les seves causes.

6.3 Efectes de la contaminació atmosfèrica: la pluja àcida, la modificació de l'efecte hivernacle i la destrucció de la capa d'ozó.

7. Identificació de contaminants de l'aigua:

7.1 L'aigua: factor essencial per a la vida al planeta.

7.2 Contaminació de l'aigua: causes, elements causants.

7.3 Tècniques senzilles de detecció i mesura de contaminants.

- 7.4 Tractaments de potabilització.
- 7.5 Depuració d'aigües residuals. Plantes depuradores.
- 7.6 Mètodes d'emmagatzemament de l'aigua provinent dels desglaços, descàrregues fluvials i pluja.
- 7.7 Gestió del consum de l'aigua responsable.

8. Equilibri mediambiental i desenvolupament sostenible:

- 8.1 Concepte de desenvolupament sostenible.
- 8.2 Condicions per a un desenvolupament sostenible.
- 8.3 Camps d'aplicació.
- 8.4 Factors que incideixen sobre la conservació del medi ambient.

9. Relació de les forces sobre l'estat de repòs i moviments de cossos:

- 9.1 Magnituds escalars i vectorials.
- 9.2 El moviment, els seus elements i tipus de moviments.
- 9.3 Velocitat i acceleració. Unitats.
- 9.4 Moviment rectilini uniforme. Característiques. Interpretació gràfica.
- 9.5 Concepte de força. Representació i unitats.
- 9.6 Les forces i els seus efectes.
- 9.7 Les lleis de Newton.

10. Producció i utilització de l'energia elèctrica:

- 10.1 Generació d'energia elèctrica.
- 10.2 Transport, distribució i consum de l'energia elèctrica. Etapes.
- 10.3 Magnituds bàsiques emprades en el consum d'electricitat: energia i potència. Aplicacions en l'entorn de l'alumne.
- 10.4 Hàbits de consum i estalvi d'electricitat.

Mòdul professional 3: comunicació i societat I

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: comunicació i societat aplicades a la professió. 132 hores

UF 1: comunicació i societat aplicades a la professió

Durada: 132 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Analitza la diversitat de paisatges naturals reconeixent-ne les característiques principals i desenvolupant actituds i valors d'estimació envers el patrimoni natural.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu mitjançant l'anàlisi de fonts gràfiques les principals característiques d'un paisatge natural, reconeixent els esmentats elements en l'entorn més proper.
- 1.2 Identifica la distribució en l'espai de continents, oceans i mars i localitza i identifica les principals unitats de relleu i unitats hidrogràfiques al món, Catalunya i Espanya.
- 1.3 Identifica diferents tipus de recursos naturals renovables i no renovables i els relaciona amb casos d'impacte mediambiental derivats de la seva explotació, i amb actuacions i accions humanes que afavoreixen un desenvolupament sostenible a nivell local i mundial.
- 1.4 Llegeix i interpreta diferents tipus de projeccions cartogràfiques per representar la terra; mapes, plànols, i imatges de suports convencionals i digitals i usa les escales gràfiques i numèriques.

- 1.5 Elabora instruments bàsics de recollida d'informació mitjançant estratègies de composició protocol·litzades, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- 1.6 Mostra comportaments relacionats amb el desenvolupament del propi esforç i el treball col·laboratiu.

2. Analitza l'evolució demogràfica de les societats humanes interpretant-ne dades estadístiques i documents gràfics.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Interpreta indicadors demogràfics bàsics (natalitat, mortalitat, saldo migratori) com a mitjà per a analitzar tendències demogràfiques.
- 2.2 Identifica les causes i les conseqüències dels principals moviments migratoris.
- 2.3 Identifica els trets característics de la demografia de les societats preindustrials.
- 2.4 Identifica els trets característics de la demografia de les societats actuals.
- 2.5 Elabora instruments bàsics de recollida d'informació mitjançant estratègies de composició protocol·litzades, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- 2.6 Mostra comportaments relacionats amb el desenvolupament del propi esforç i el treball col·laboratiu.

3. Analitza l'evolució de les diferents societats històriques des de la prehistòria fins les primeres transformacions industrials, identificant-ne les característiques principals.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica les condicions de vida, la capacitat d'adaptació a l'entorn, l'organització social i les creences religioses des del inici de la hominització fins el domini tècnic dels metalls.
- 3.2 Identifica les característiques de les societats antigues destacant la seva capacitat d'adaptació al medi, el desenvolupament urbà, i les seves elaboracions socials i polítiques.
- 3.3 Identifica els aspectes més importants de les societats prehistòriques i de l'edat antiga a la Península Ibèrica i territoris extrapeninsulars, destacant els que es van desenvolupar al territori català.
- 3.4 Identifica les característiques de la societat medieval dins l'espai europeu.
- 3.5 Identifica les característiques de l'època moderna a Europa (aspectes socials, polítics, ideològics), i els trets de l'expansió europea vers el continent americà.
- 3.6 Relaciona els sistemes organitzatius i tecnològics propis del perfil professional del títol amb les diverses etapes històriques estudiades.
- 3.7 Elabora instruments bàsics de recollida d'informació mitjançant estratègies de composició protocol·litzades, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- 3.8 Mostra comportaments relacionats amb el desenvolupament del propi esforç i el treball col·laboratiu.

4. Reconeix els principals períodes artístics des de l'origen de la humanitat fins l'aparició de les avantguardes, analitzant-ne les principals obres arquitectòniques, escultòriques i pictòriques i desenvolupant actituds i valors d'estimació envers el patrimoni artístic.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Identifica les principals manifestacions artístiques de la Prehistòria.
- 4.2 Identifica les principals característiques de les manifestacions artístiques de l'antiguitat.
- 4.3 Identifica les principals manifestacions artístiques de l'època medieval a Europa.
- 4.4 Identifica les principals manifestacions artístiques de l'època moderna: renaixement i barroc.
- 4.5 Identifica les principals manifestacions artístiques del segle XIX.
- 4.6 Elabora instruments bàsics de recollida d'informació mitjançant estratègies de composició protocol·litzades, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.

4.7 Mostra comportaments relacionats amb el desenvolupament del propi esforç i el treball col·laboratiu.

5. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació oral en llengua catalana i castellana, aplicant els principis de l'escolta activa, estratègies senzilles de composició i les normes lingüístiques bàsiques.

Criteris d'avaluació

5.1 Analitza l'estructura de textos orals procedents dels mitjans de comunicació d'actualitat i n'identifica les característiques principals.

5.2 Aplica les habilitats bàsiques per realitzar una escolta activa i identifica el sentit global i els continguts específics d'un missatge oral.

5.3 Exposa oralment informacions sobre temes de caràcter general de manera clara i ordenada.

5.4 Expressa oralment opinions pròpies, tot respectant les opinions dels altres.

5.5 Realitza un bon ús dels elements de comunicació no verbal en les argumentacions i les exposicions.

5.6 Analitza els usos i els nivells de la llengua i les normes lingüístiques en la comprensió i la composició de missatges orals, i valora i revisa els usos discriminatoris, específicament en les relacions de gènere.

5.7 Utilitza la terminologia gramatical apropiada en la comprensió de les activitats gramaticals proposades i en la seva resolució.

6. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació escrita en llengua catalana i castellana, aplicant de manera estructurada i progressiva estratègies de lectura comprensiva, d'anàlisi, síntesi i classificació a la composició autònoma de textos breus seleccionats.

Criteris d'avaluació

6.1 Analitza les característiques principals dels tipus de textos en relació amb la seva idoneïtat per al treball que desitja realitzar.

6.2 Utilitza eines de recerca diverses en la comprensió d'un text escrit i aplica estratègies de reinterpretació de continguts.

6.3 Aplica, de forma sistemàtica, estratègies de lectura comprensiva en la comprensió dels textos, n'extreu conclusions per a la seva aplicació en les activitats d'aprenentatge i hi reconeix possibles usos discriminatoris des de la perspectiva de gènere.

6.4 Resumeix el contingut d'un text escrit, i n'extreu la idea principal, les secundàries i el propòsit comunicatiu, tot revisant i reformulant les conclusions obtingudes.

6.5 Analitza l'estructura de diferents textos escrits d'utilització diària, i hi reconeix usos i nivells de la llengua i pautes d'elaboració.

6.6 Aplica les principals normes gramaticals i ortogràfiques a la redacció de textos de manera que el text final resulti clar i precís.

6.7 Desenvolupa pautes sistemàtiques en l'elaboració de textos escrits que permetin la valoració dels aprenentatges desenvolupats i la reformulació de les necessitats d'aprenentatge per millorar la comunicació escrita.

6.8 Observa pautes de presentació de treballs escrits tenint en compte el contingut, el format i el públic destinatari i utilitza un vocabulari adequat al context.

6.9 Resol activitats de comprensió i anàlisi de les estructures gramaticals i comprova la validesa de les inferències realitzades.

7. Realitza la lectura de textos teatrals representatius de la Literatura en llengua catalana i castellana, tot generant criteris estètics per a la construcció del gust personal.

Criteris d'avaluació

- 7.1 Reconeix les obres més representatives del teatre en llengua castellana i catalana, situant-les en el seu context històric, sociocultural i literari.
- 7.2 Analitza l'estructura i l'ús del llenguatge d'una lectura personal d'una obra literària adequada al nivell, la situa en el seu context i utilitza instruments protocol·litzats de recollida d'informació.
- 7.3 Expressa opinions personals raonades sobre un text teatral i sobre la implicació entre el seu contingut i les pròpies experiències vitals.
- 7.4 Aplica estratègies per a la comprensió d'un text teatral, tenint en compte els temes i els motius bàsics.
- 7.5 Presenta informació sobre períodes, autors i obres del teatre en llengua catalana i castellana a partir de textos literaris.

8. Utilitza estratègies per interpretar i comunicar informació oral en llengua anglesa, elaborant presentacions orals de poca extensió, ben estructurades, relatives a situacions habituals de comunicació quotidiana i freqüent d'àmbit personal o professional.

Críteris d'avaluació

- 8.1 Aplica les estratègies d'escolta activa per a la comprensió dels missatges rebuts.
- 8.2 Identifica la intenció comunicativa bàsica de missatges directes o rebuts mitjançant formats electrònics, i valora les situacions de comunicació i les seves implicacions en l'ús del vocabulari emprat.
- 8.3 Identifica el sentit global del text oral que presenta la informació de forma seqüenciada i progressiva en situacions habituals freqüents i de contingut predictable.
- 8.4 Identifica trets fonètics i d'entonació comuna i evident que ajuden a entendre el sentit general del missatge.
- 8.5 Realitza presentacions orals breus de textos descriptius, narratius i instructius, d'àmbit personal o professional, d'acord amb un guió senzill, tot aplicant l'estructura de cada tipus de text i utilitzant, en el seu cas, mitjans informàtics.
- 8.6 Utilitza estructures gramaticals bàsiques i un repertori essencial i restringit d'expressions, frases i paraules de situacions habituals freqüents i de contingut altament predictable segons el propòsit comunicatiu del text.
- 8.7 S'expressa amb certa claredat, i usa una entonació i pronunciació comprensible, tot i que hi pugui haver pauses i vacil·lacions.
- 8.8 Identifica les normes de les relacions socials bàsiques i estandarditzades dels països on es parla la llengua anglesa i mostra una actitud reflexiva sobre usos lingüístics que comportin qualsevol tipus de discriminació.
- 8.9 Identifica els costums i les activitats quotidianes de la comunitat on es parla la llengua anglesa.

9. Participa en converses en llengua anglesa utilitzant un llenguatge bàsic i entenedor en situacions habituals freqüents de l'àmbit personal o professional, tot activant estratègies de comunicació elementals.

Críteris d'avaluació

- 9.1 Dialoga, de forma dirigida i seguint un guió estructurat, i utilitza un repertori memoritzat de models d'oracions i converses breus i bàsiques, sobre situacions habituals freqüents i de contingut altament predictable.
- 9.2 Manté la interacció utilitzant estratègies de comunicació bàsiques per mostrar el interès i la comprensió.
- 9.3 Utilitza estratègies bàsiques de compensació per suplir mancances en la llengua anglesa.
- 9.4 Utilitza estructures gramaticals bàsiques i un repertori essencial i restringit d'expressions, frases, paraules i marcadors de discurs lineals, segons el propòsit comunicatiu del text.

9.5 S'expressa de manera entenedora, amb una entonació i pronunciació comprensibles, tot i que hi pugui haver pauses i vacil·lacions.

10. Comprèn i elabora en llengua anglesa textos escrits breus i bàsics sobre situacions de comunicacions habituals i freqüents de l'àmbit personal o professional, aplicant estratègies de lectura comprensiva i desenvolupant estratègies estructurades de composició.

Críteris d'avaluació

10.1 Llegeix de forma comprensiva el text i en reconeix els trets bàsics i el contingut global.

10.2 Identifica les idees fonamentals i la intenció comunicativa bàsica del text.

10.3 Identifica estructures gramaticals bàsiques i un repertori limitat d'expressions, frases, paraules i marcadors de discurs lineals, en situacions habituals freqüents, de contingut molt predictable.

10.4 Completa i reorganitza frases i oracions, d'acord amb el propòsit comunicatiu, tot seguint normes gramaticals bàsiques.

10.5 Produeix textos breus i bàsics, adequats a un propòsit comunicatiu, seguint models estructurats.

10.6 Utilitza el lèxic essencial apropiat per a situacions freqüents i per al context de l'àmbit personal o professional.

10.7 Mostra interès per la bona presentació dels textos escrits i respecta les normes gramaticals, ortogràfiques i tipogràfiques, seguint pautes de revisió.

10.8 Utilitza diccionaris, impresos i en línia, i els correctors ortogràfics dels processadors de textos.

Continguts

1. Anàlisi de la diversitat de paisatges naturals:

1.1 Factors i components del paisatge natural a nivell general: relleu, hidrografia, clima i vegetació natural.

1.2 Els territoris espanyol i català.

1.3 Els recursos naturals renovables i no renovables i la problemàtica mediambiental.

1.4 Comentari de tota mena de material gràfic de representació de la terra i dels elements del medi geogràfic (mapes, climogrames, entre d'altres).

1.5 Tractament i elaboració d'informació.

2. Anàlisi de l'evolució demogràfica de les societats humanes:

2.1 Estudi de la població.

2.2 Indicadors demogràfics bàsics.

2.3 Evolució demogràfica de l'espai europeu. Anàlisi de comportaments demogràfics: les migracions.

2.4 Comentari de gràfiques de població: pautes i instruments bàsics.

3. Anàlisi de l'evolució de les societats:

3.1 Evolució de les societats prehistòriques.

3.2 El naixement de les ciutats.

3.3 L'Europa medieval.

3.4 L'Europa de les monarquies absolutes. Les grans monarquies europees. La monarquia absoluta a Espanya.

3.5 La colonització d'Amèrica.

3.6 Tractament i elaboració d'informació.

4. Reconeixement dels principals períodes artístics des de la Prehistòria fins al segle XIX:

4.1 L'art a la prehistòria.

4.2 L'art a l'antiguitat.

4.3 L'art medieval: romànic i gòtic.

4.4 Les transformacions del renaixement.

4.5 Els grans mestres del barroc.

4.6 Pautes bàsiques per al comentari d'obres artístiques.

5. Utilització d'estratègies de comunicació oral en llengua catalana i castellana:

5.1 Textos orals: Tipus i característiques. L'entrevista. El diàleg.

5.2 Aplicació de l'escolta activa en la comprensió de textos orals: Memòria auditiva. Atenció visual. Empatia. Estratègies lingüístiques: parafrasejar, emetre paraules de reforç o compliment, resumir, entre d'altres.

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

5.4 L'intercanvi comunicatiu: elements extralingüístics en la comunicació oral. Usos orals informals i formals de la llengua. Adequació al context comunicatiu. El to de veu. El respecte al torn de paraula i a les opinions dels altres.

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

5.6 Composicions orals: exposicions orals senzilles sobre fets d'actualitat. Presentacions orals senzilles. Ús de mitjans de suport: audiovisuals i TIC.

6. Utilització d'estratègies de comunicació escrita en llengua catalana i castellana:

6.1 Lectura, anàlisi i composició de textos escrits propis de la vida quotidiana i professional: descriptius, narratius, expositius, instructius, argumentatius.

6.2 Lectura i anàlisi de textos periodístics: notícia, crònica, reportatge, entrevista, opinió...

6.3 Distinció entre informació i opinió.

6.4 Lectura i anàlisi d'altres llenguatges estètics propers als interessos de l'alumnat: cançons, còmic, cinema...

6.5 Estratègies de lectura: elements textuais. Preactura. Lectura. Postlectura.

6.6 Tècniques del resum. Idees principals i secundàries. L'esquema.

6.7 Tècniques d'ampliació de textos.

6.8 Pautes per a la utilització de diccionaris diversos: Tipus de diccionaris. Recursos en la xarxa i la seva utilització.

6.9 Estratègies bàsiques en el procés de composició escrita: Planificació. Textualització. Revisió. Aplicació en textos propis de la vida quotidiana, en l'àmbit acadèmic i en els mitjans de comunicació.

6.10 Presentació de textos escrits en diferents suports. Instruments informàtics de programari per ser usats en processadors de text.

6.11 Propietats dels textos escrits: Coherència (selecció i ordenació de la informació, ús del paràgraf, jerarquització de les idees...). Cohesió (puntuació, concordança, construcció de les frases, principals connectors textuais...). Correcció ortogràfica, gramatical i lèxica. Variació i precisió lèxica. Registre: adequació al grau de formalitat i al canal. Disposició (marges, lletra llegible...).

6.12 Anàlisi lingüística: Morfologia bàsica (lexemes i morfemes). Categories gramaticals. Sintaxi de l'oració simple. Relacions de significat: sinonímia, antonímia, polisèmia, homonímia.

7. Lectura comentada i dramatitzada d'obres de teatre o fragments, de la literatura catalana i castellana:

7.1 Instruments per a la recollida d'informació d'una obra literària teatral.

7.2 Pautes per a la lectura de fragments teatrals. Exposició d'opinions argumentades sobre un text teatral.

7.3 El teatre. Temes i estils segons l'època literària. Característiques formals.

8 Comprensió i producció de textos orals bàsics en llengua anglesa:

8.1 Distinció d'idees principals en trucades, missatges, ordres i indicacions molt clares.

- 8.2 Descripció general de persones, llocs, objectes (de l'àmbit professional i del públic).
 - 8.3 Accions pròpies de l'àmbit professional.
 - 8.4 Narració sobre situacions habituals i freqüents del moment present, passat i del futur.
 - 8.5 Lèxic d'ús freqüent, expressions i frases bàsiques pròpies de les activitats de la vida diària i les relacions socials. Lèxic d'ús freqüent relacionat amb les TIC.
 - 8.6 Recursos gramaticals:
 - 8.6.1 Funcions comunicatives associades a situacions habituals i freqüents. Demanar i donar informació, expressar opinions; saludar i respondre a una salutació; adreçar-se a algú; iniciar i tancar un tema, entre d'altres.
 - 8.6.2 Elements lingüístics fonamentals.
 - 8.6.3 Marcadors del discurs per iniciar, ordenar i finalitzar.
 - 8.6.4 Estructures gramaticals bàsiques.
 - 8.7 Pronunciació de fonemes o grups fònics de caràcter bàsic que presentin major dificultat.
 - 8.8 Ús de registres adequats en les relacions socials. Normes de cortesia de països de parla anglesa en situacions habituals i freqüents de l'àmbit personal o professional.
 - 8.9 Propietats essencials del text oral: adequació, coherència i cohesió textuals.
 - 8.10 Estratègies fonamentals de comprensió i escolta activa:
 - 8.10.1 Paraules clau, estratègies per recordar i utilitzar el lèxic.
 - 8.10.2 Memòria auditiva.
 - 8.10.3 Atenció visual.
 - 8.10.4 Empatia.
 - 8.10.5 Recursos per tal de prendre notes.
 - 8.11 Ús de mitjans de suport: audiovisuals i TIC.
9. Participació en converses en llengua anglesa:
- 9.1 Estratègies de comprensió i escolta activa per iniciar, mantenir i acabar la interacció.
10. Comprensió i elaboració de missatges i textos senzills en llengua anglesa:
- 10.1 Comprensió de la informació global i la idea principal de textos bàsics quotidians, d'àmbit personal o professional: cartes, missatges, avisos, instruccions, correus electrònics, informació a Internet o fulletons, entre d'altres.
 - 10.2 Lèxic freqüent propi d'activitats de l'àmbit personal o professional.
 - 10.3 Composició de textos escrits molt breus, bàsics i estructurats: missatges, correus electrònics, qüestionaris, entre d'altres.
 - 10.4 Recursos gramaticals: estructures gramaticals bàsiques. Funcions comunicatives més habituals de l'àmbit personal o professional en mitjans escrits. Elements lingüístics fonamentals d'acord amb els tipus de textos, contextos i propòsits comunicatius.
 - 10.5 Propietats bàsiques del text. Adequació, coherència i cohesió.
 - 10.6 Estratègies i tècniques de comprensió lectora. Prelectura. Lectura. Postlectura.
 - 10.7 Estratègies de planificació i de correcció. Utilització dels recursos adients a la situació.
 - 10.8 Presentació de textos escrits en diferents suports.

Mòdul professional 4: comunicació i societat II

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: comunicació en català i castellà, i societat. 99 hores

UF 2: anglès aplicat a la professió. 66 hores

UF 1 comunicació en català i castellà, i societat

Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix les característiques de les societats contemporànies a partir de la seva evolució històrica, analitzant-ne l'organització social, política i econòmica.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Situa en el temps i l'espai els principals corrents ideològics que han fonamentat el món actual.
- 1.2 Analitza les principals conseqüències d'aquests corrents pel que fa a l'organització de les societats contemporànies.
- 1.3 Analitza el model de relacions econòmiques globalitzat actual mitjançant l'estudi de les transformacions econòmiques produïdes com a conseqüència de les innovacions tecnològiques i els sistemes organitzatius de l'activitat productiva.
- 1.4 Identifica els trets més destacats de l'organització social del món contemporani analitzant l'estructura i les relacions socials de la població actual i la seva evolució durant el període.
- 1.5 Analitza l'evolució de les relacions internacionals contemporànies explicant-ne causes i conseqüències que permetin desenvolupar opinions pròpies sobre els conflictes actuals.
- 1.6 Analitza el procés d'unificació de l'espai europeu reconeixent la seva evolució i la seva influència en les polítiques nacionals dels països membres de la Unió Europea.
- 1.7 Relaciona els esdeveniments històrics globals amb l'evolució històrica de l'Estat espanyol i de Catalunya establint les principals fases d'evolució.
- 1.8 Relaciona els sistemes organitzatius i tecnològics propis del perfil del títol amb les diverses etapes històriques estudiades.
- 1.9 Elabora instruments bàsics de recollida d'informació mitjançant estratègies de composició protocol·litzades, utilitzant tecnologies de la informació i la comunicació.
- 1.10 Potencia comportaments relacionats amb el desenvolupament del propi esforç i el treball col·laboratiu.

2. Analitza els principis bàsics del sistema democràtic reconeixent-ne les institucions i les organitzacions polítiques i econòmiques.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica els principis bàsics de la Declaració Universal de Drets Humans i la seva situació al món d'avui.
- 2.2 Reconeix les principals institucions internacionals del món actual, analitzant els principis rectors, les normes de funcionament i el seu paper en els conflictes internacionals.
- 2.3 Identifica els principis bàsics del sistema democràtic i en destaca la importància com a sistema de mediació i resolució de conflictes.
- 2.4 Identifica els trets essencials del model democràtic espanyol destacant-ne els elements més significatius a Catalunya.
- 2.5 Reconeix la importància del principi de no discriminació en les relacions personals i socials de l'entorn proper analitzant els comportaments propis i aliens.
- 2.6 Elabora informació pautada i organitzada per a la seva utilització en situacions de treball col·laboratiu i contrast d'opinions.
- 2.7 Potencia comportaments relacionats amb el desenvolupament del propi esforç i el treball col·laboratiu.
- 2.8 Potencia pautes d'actuació per acomodar el comportament al compliment dels principis democràtics.

3. Reconeix l'art contemporani analitzant-ne les obres principals.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica els trets essencials de l'art contemporani i la seva evolució fins els nostres dies.
- 3.2 Identifica els principals manifestacions artístiques espanyoles i catalanes del període contemporani.
- 3.3 Elabora opinions i criteris propis d'ordre estètic.
- 3.4 Elabora instruments bàsics de recollida d'informació mitjançant estratègies de composició protocol·litzades, utilitzant tecnologies de la informació i la comunicació.
- 3.5 Potencia comportaments relacionats amb el desenvolupament del propi esforç i el treball col·laboratiu.

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

Criteris d'avaluació

- 4.1 Aplica les tècniques de l'escolta activa en l'anàlisi de missatges orals procedents de diferents fonts.
- 4.2 Reconeix la intenció comunicativa i l'estructura temàtica de la comunicació oral, valorant possibles respostes.
- 4.3 Realitza de manera oral exposicions i argumentacions de forma clara i ordenada.
- 4.4 Defensa oralment opinions pròpies i respecta les dels altres.
- 4.5 Realitza un ús correcte dels elements de comunicació no verbal en les argumentacions i les exposicions.
- 4.6 Aplica els usos i els nivells de la llengua i les normes lingüístiques en la comprensió i la composició de missatges orals, i hi evita els usos discriminatoris.
- 4.7 Aplica la terminologia gramatical correcta en la comprensió de les activitats gramaticals proposades i en la seva resolució.

5. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i transmetre informació escrita en llengua catalana i castellana, aplicant de manera estructurada estratègies d'anàlisi, síntesi i classificació a la composició autònoma de textos de progressiva complexitat.

Criteris d'avaluació

- 5.1 Analitza les característiques principals dels tipus de textos en relació amb la seva adequació per al treball que desitja realitzar.
- 5.2 Usa tècniques de recerca diverses en la comprensió d'un text escrit i aplica estratègies de reinterpretació de continguts.
- 5.3 Aplica, de manera sistemàtica, estratègies de lectura comprensiva en la comprensió dels textos.
- 5.4 Resumeix el contingut d'un text escrit i n'extreu la idea principal, les secundàries i el propòsit comunicatiu, tot revisant i reformulant les conclusions obtingudes.
- 5.5 Analitza l'estructura de diferents textos escrits d'ús acadèmic o professional i hi reconeix usos i nivells de la llengua i pautes d'elaboració.
- 5.6 Aplica les principals normes gramaticals i ortogràfiques a la redacció de textos de manera que el text final resulti clar, precís i adequat al format i al context comunicatiu.
- 5.7 Desenvolupa pautes sistematitzades en la preparació de textos escrits que permetin millorar la comunicació escrita.
- 5.8 Observa pautes de presentació de treballs escrits tenint en compte el contingut, el format i el públic destinatari i hi utilitza un vocabulari correcte segons les normes lingüístiques i els usos a què es destinen.
- 5.9 Resol activitats de comprensió i anàlisi de les estructures gramaticals, comprovant la precisió i la validesa de les inferències realitzades.
- 5.10 Reconeix la diversitat lingüística d'Europa i del món i identifica de manera especial la varietat de llengües de l'Estat espanyol.

6. Interpreta textos literaris poètics i narratius representatius de la literatura en llengua castellana i catalana, reconeixent-hi la intenció de l'autor i relacionant-los amb el seu context històric, sociocultural i literari.

Críteris d'avaluació

- 6.1 Reconeix les obres poètiques i narratives més representatives de la literatura en llengua catalana i castellana, i les situa en el seu context històric, sociocultural i literari.
- 6.2 Analitza l'estructura i l'ús del llenguatge de lectures personals, tant de caràcter poètic com narratiu, adequades al nivell i les situa en el seu context, amb l'ajut d'instruments pautats.
- 6.3 Expressa opinions personals fonamentades sobre textos poètics i narratius.
- 6.4 Aplica estratègies d'anàlisi de textos literaris, i hi reconeix els temes, els motius, els elements simbòlics i la funcionalitat dels recursos estilístics més significatius.
- 6.5 Presenta informació sobre períodes, autors i obres poètiques i narratives en llengua catalana i castellana a partir de textos literaris.

Continguts

- 1. Les característiques de les societats contemporànies a partir de la seva evolució històrica:
 - 1.1 La construcció dels sistemes democràtics:
 - 1.1.1 La Il·lustració i les seves conseqüències.
 - 1.1.2 La revolució Industrial i les revolucions burgeses
 - 1.1.3 La societat liberal.
 - 1.1.4 La societat democràtica.
 - 1.2 Estructura econòmica i la seva evolució:
 - 1.2.1 Principis d'organització econòmica. L'economia globalitzada actual.
 - 1.2.2 La segona globalització.
 - 1.2.3 Tercera globalització: els problemes del desenvolupament.
 - 1.2.4 La revolució de la informació. La importància de les xarxes socials.
 - 1.2.5 Evolució del sector productiu propi.
 - 1.3 Relacions internacionals:
 - 1.3.1 Grans potències i conflicte colonial.
 - 1.3.2 La guerra civil europea. La gran Guerra. La Segona Guerra Mundial. Guerra Civil Espanyola i la dictadura franquista.
 - 1.3.3 Descolonització i guerra freda.
 - 1.3.4 El món globalitzat actual.
 - 1.3.5 Espanya en el marc de relacions actual.
 - 1.4 La construcció europea.
- 2. Anàlisi dels principis bàsics del sistema democràtic:
 - 2.1 Declaració Universal de Drets Humans:
 - 2.1.1 L'ONU i altres organismes de cooperació internacional.
 - 2.1.2 Els Drets Humans en la vida quotidiana.
 - 2.1.3 Conflictes internacionals actuals.
 - 2.2 El model democràtic espanyol:
 - 2.2.1 Característiques dels principals models democràtics actuals.
 - 2.2.2 La construcció de l'Espanya democràtica. Estructura institucional estatal i autonòmica.
 - 2.2.3 La Constitució Espanyola. L'Estatut d'Autonomia de Catalunya.
 - 2.2.4 El principi de no discriminació en la convivència diària.
 - 2.2.5 Establiment de relacions entres drets i obligacions.
 - 2.3 Resolució de conflictes:
 - 2.3.1 Mecanismes per a resolució de conflictes.

2.3.2 Actituds personals davant dels conflictes.

2.4 Tractament i elaboració d'informació per a les activitats educatives:

2.4.1 Processos i pautes per al treball col·laboratiu.

2.4.2 Preparació i presentació d'informació per a activitats deliberatives.

2.4.3 Normes de funcionament i actituds en el contrast d'opinions.

3. Reconeixement de l'art contemporani:

3.1 La ruptura del cànon clàssic.

3.2 Les avantguardes artístiques.

3.3 Anàlisi d'obres artístiques. Construcció de criteris estètics.

3.4 Tractament i elaboració d'informació.

4. Utilització d'estratègies de comunicació oral en llengua catalana i castellana:

4.1 Textos orals: Característiques dels formats audiovisuals. Característiques de les conferències, xerrades i altres formats de caràcter acadèmic.

4.2 Tècniques d'escolta activa en la comprensió de textos orals: Memòria auditiva. Atenció visual. Recursos per tal de prendre notes.

4.3 L'exposició d'idees i arguments: Ús de la veu i la dicció. Usos orals informals i formals de la llengua. Adequació al context comunicatiu. Estratègies per mantenir el interès.

4.4 Llenguatge corporal.

4.5 Organització i preparació dels continguts: estructura.

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

4.7 Utilització de recursos audiovisuals.

5. Utilització d'estratègies de comunicació escrita en llengua catalana i castellana:

5.1 Lectura, anàlisi i composició de textos escrits propis de la vida quotidiana i professional: descriptius, narratius, expositius, instructius, argumentatius.

5.2 Lectura i anàlisi de textos periodístics: notícia, crònica, reportatge, entrevista, opinió...

5.3 Distinció entre informació i opinió.

5.4 Treballs, informes, assajos i altres textos.

5.5 Altres tipus de documents: cartes de presentació, instàncies, cv, sol·licitud de feina, formularis.

5.6 Estratègies de lectura de textos acadèmics.

5.7 Estratègies en el procés de composició de textos acadèmics.

5.8 Tècniques del resum. Idees principals i secundàries. L'esquema.

5.9 Tècniques d'ampliació de textos.

5.10 Lectura i anàlisi d'altres llenguatges estètics propers als interessos de l'alumnat: cançons, còmic, cinema, entre d'altres.

5.11 Registres comunicatius de la llengua i factors que en condicionen l'ús: distinció entre registre col·loquial, estàndard, científicotècnic i literari.

5.12 Presentació de textos escrits en diferents suports. Instruments per millorar el text. Composició i maquetació: portada, índex, títols, tipografies, interlineat, marges. Usos avançats del processador de text.

5.13 Propietats textuais: Coherència (selecció i ordenació de la informació, ús del paràgraf, jerarquitització de les idees...). Cohesió (puntuació, concordança, construcció de les frases, connectors textuais...). Correcció ortogràfica, gramatical i lèxica. Variació i precisió lèxica. Registre: adequació al grau de formalitat i al canal. Disposició (marges, lletra llegible...).

5.14 Anàlisi lingüística: Morfologia bàsica: derivació i composició. Categories gramaticals; flexió nominal; conjugació verbal. Sintaxi de l'oració simple; identificació i ús de connectors en oracions compostes (causa, finalitat, conseqüència, comparació, condició...). Relacions de significat: sinonímia, antonímia, polisèmia, homonímia.

5.15 Les llengües romàniques i la diversitat lingüística de l'Estat Espanyol.

6. Interpretació de textos literaris poètics i narratius en llengua catalana i castellana:
 - 6.1 Lectura comentada i expressiva de textos literaris poètics i narratius. Exposició d'opinions argumentades sobre textos poètics i narratius.
 - 6.2 Instruments per a la recollida d'informació sobre textos poètics i narratius.
 - 6.3 La poesia. Temes i estils segons l'època literària. Característiques formals. Elements simbòlics i recursos retòrics.
 - 6.4 La cançó i la seva relació amb la poesia com a gènere literari a partir de lectures i audicions de textos coneguts o propers als interessos i gustos de l'alumnat.
 - 6.5 El gènere narratiu. Característiques principals. Temes i estils segons l'època literària. El conte i la novel·la.

UF 2 anglès aplicat a la professió
Durada: 66 hores

1. Interpreta i comunica informació oral bàsica en llengua anglesa, tot aplicant els principis de l'escolta activa i elaborant presentacions orals sobre aspectes de l'àmbit personal i professional.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Aplica de manera sistemàtica les estratègies d'escolta activa per a la comprensió global i especifica dels missatges rebuts, sense necessitat d'entendre'n tots els elements.
- 1.2 Identifica la intenció comunicativa de missatges directes i emprà un repertori limitat d'expressions, frases, paraules i marcadors de discurs estructurats (d'obertura, continuïtat i tancament).
- 1.3 Identifica el sentit global i les idees principals d'un text oral sobre situacions habituals freqüents i de contingut predictable i concret.
- 1.4 Identifica trets fonètics i d'entonació essencials que ajuden a entendre el sentit del missatge.
- 1.5 Realitza composicions i presentacions orals breus sobre temes d'àmbit personal o professional d'acord amb un guió estructurat, i hi aplica el format i els trets propis de cada tipus de text.
- 1.6 Utilitza estructures gramaticals bàsiques i marcadors de discurs per iniciar, enllaçar, ordenar i finalitzar el discurs, en situacions habituals.
- 1.7 Expressa la informació amb entonació i pronunciació raonables, tot i que hi pugui haver pauses i petites vacil·lacions.
- 1.8 Identifica les normes de les relacions socials més freqüents dels països on es parla la llengua anglesa i mostra una actitud reflexiva sobre usos lingüístics que comportin qualsevol tipus de discriminació.
- 1.9 Identifica els costums i les activitats quotidianes de la comunitat i del lloc de treball on es parla la llengua anglesa.
- 1.10 Identifica les principals actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació habituals de l'àmbit professional.

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

Criteris d'avaluació

- 2.1 Dialoga seguint un guió sobre temes i aspectes concrets i freqüents de l'àmbit personal i professional.
- 2.2 Escolta i dialoga en interaccions senzilles i quotidianes, pròpies de la vida professional i personal, i sol·licita i proporciona informació.
- 2.3 Interacciona utilitzant diverses estratègies de comunicació essencials per mostrar l'interès i la comprensió.

2.4 Utilitza estratègies de compensació per suplir mancances en la llengua anglesa: paràfrasis, llenguatge del cos, entre d'altres.

2.5 Utilitza estructures gramaticals bàsiques i un repertori d'expressions, frases i paraules d'ús freqüent.

2.6 S'expressa de manera entenedora, amb una entonació i pronunciació comprensible, tot i que hi pugui haver pauses i vacil·lacions.

3. Comprèn i elabora en llengua anglesa textos escrits breus i bàsics sobre situacions de comunicacions habituals de l'àmbit personal o professional, aplicant estratègies de lectura comprensiva i desenvolupant estratègies sistemàtiques de composició.

criteris d'avaluació

3.1 Llegeix el text, hi reconeix els trets essencials i la seva estructura, i n'interpreta el contingut global i específic, sense necessitat d'entendre'n tots els elements.

3.2 Identifica la intenció comunicativa bàsica d'un text escrit.

3.3 Identifica estructures gramaticals bàsiques i un repertori d'expressions, frases, paraules i marcadors de discurs d'ús freqüent.

3.4 Completa frases, oracions i textos senzills, d'acord amb el propòsit comunicatiu, amb estructures gramaticals d'escassa complexitat en situacions habituals i concretes de contingut previsible.

3.5 Produeix textos breus i bàsics, adequats al propòsit comunicatiu, i utilitza els connectors més freqüents per enllaçar les oracions.

3.6 Aplica les normes gramaticals, ortogràfiques i tipogràfiques seguint pautes sistemàtiques i concretes de revisió i correcció.

3.7 Utilitza diccionaris, impresos i en línia, i els correctors ortogràfics dels processadors de textos.

Continguts

1. Interpretació i comunicació de textos orals quotidians en llengua anglesa:

1.1 Distinció d'idees principals i secundàries de textos orals breus i bàsics: missatges directes i converses telefòniques, entre d'altres, presentats de manera clara i organitzada.

1.2 Descripció d'aspectes concrets de persones, llocs, serveis bàsics, objectes i de gestions senzilles de l'àmbit personal i professional.

1.3 Experiències de l'àmbit personal i professional.

1.4 Narració d'esdeveniments i experiències del moment present, passat i futur: activitats molt rellevants de l'activitat personal i professional.

1.5 Lèxic, frases i expressions per desenvolupar-se en transaccions i gestions quotidianes de l'àmbit personal i professional.

1.6 Tipus de textos i la seva estructura.

1.7 Recursos gramaticals: Temps i formes verbals. Funcions comunicatives associades a situacions habituals. Com ara expressar actituds, demanar un favor, entre d'altres.

Elements lingüístics fonamentals. Marcadors del discurs. Oracions subordinades d'escassa complexitat.

1.8 Estratègies de comprensió i escolta activa:

1.8.1 Ús del context verbal i no verbal i dels coneixements previs del tema.

1.8.2 Memòria auditiva.

1.8.3 Atenció visual.

1.8.4 Empatia.

1.8.5 Recursos per tal de prendre notes.

1.9 Ús de mitjans de suport: audiovisuals i TIC.

1.10 Pronunciació de fonemes o grups fònics que presentin major dificultat. Patrons d'entonació i ritme més habituals.

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

2. Participació en converses en llengua anglesa:

2.1 Estratègies d'interacció per iniciar, mantenir, seguir i acabar una conversa. Estratègies per captar els aspectes més rellevants i respectar el torn de paraula.

2.2 Ús de frases estandarditzades.

3. Interpretació i elaboració de missatges escrits senzills en llengua anglesa:

3.1 Comprensió de la informació global i específica de missatges d'escassa dificultat referents a assumptes bàsics quotidians de l'àmbit personal i professional, com ara cartes notes, xats, missatges, correus electrònics, entre d'altres.

3.2 Composició de textos escrits breus i estructurats:

3.3 Lèxic per desenvolupar-se en transaccions i gestions quotidianes, necessàries, senzilles i concretes de l'àmbit personal i professional.

3.4 Terminologia específica de l'àrea professional dels alumnes. Ús de textos característics dels sectors d'activitat procedents de fonts variades.

3.5 Recursos gramaticals: marcadors del discurs. Ús de les oracions simples i compostes bàsiques en el llenguatge escrit.

3.6 Estratègies i tècniques de compressió lectora. Prelectura. Lectura. Postlectura.

3.7 Propietats bàsiques del text. Coherència i cohesió textual i adequació (registre de llengua, context i situació).

3.8 Normes socioculturals en les relacions de l'àmbit personal i professional en situacions quotidianes.

3.9 Estratègies de planificació del missatge. Causes dels errors continuats i estratègies per a suplir mancances de vocabulari i estructura.

3.10 Estratègies de correcció: utilització dels recursos adients a la situació.

3.11 Ús de recursos per a l'aprenentatge: diccionaris, llibres de consulta, mitjans audiovisuals i materials en suport digital.

Mòdul professional 5: entorn laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball I. 33 hores

UF 2: incorporació al treball II. 33 hores

UF 3: prevenció de riscos en el lloc de treball. 33 hores

UF 1: incorporació al treball I

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Interpreta el funcionament del mercat de treball de l'entorn més proper analitzant les empreses del sector econòmic.

Criteris d'avaluació

1.1 Analitza el treball com a peça clau de desenvolupament de la persona.

1.2 Identifica el sector econòmic relacionat amb el perfil professional corresponent.

1.3 Reconeix l'organització d'una empresa-tipus del sector.

1.4 Identifica possibilitats d'autocupació en el sector professional.

2. Determina el propi itinerari formatiu i professional relacionant les competències professionals amb l'objectiu professional.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les competències professionals pròpies de la professió.
- 2.2 Identifica els jaciments d'ocupació i inserció laboral relacionats amb el perfil del títol.
- 2.3 Realitza l'autoavaluació de les competències professionals i capacitats clau.
- 2.4 Valora la formació com a procés d'aprenentatge al llarg de la trajectòria formativa i professional.
- 2.5 Identifica l'objectiu professional d'acord amb els itineraris formatius i professionalitzadors.

Continguts

1. El treball i el mercat laboral:

- 1.1 Les necessitats humanes vinculades al treball.
- 1.2 Treball remunerat i no remunerat.
- 1.3 Població activa, ocupada i aturada. Autoocupació. Valors associats.
- 1.4 Trets bàsics del mercat laboral. Oferta i demanda. Diferenciació dels sectors econòmics. Característiques del sector econòmic. Noves tendències.
- 1.5 L'empresa com a unitat de producció i oferta d'ocupació (objectius i funcions de l'empresa, elements que integren l'empresa i organització de l'empresa).
- 1.6 Tipologia d'empreses segons la dimensió i la forma jurídica.
- 1.7 Esperit emprenedor.

2. Itinerari formatiu i professional:

- 2.1 Competències professionals requerides per les ocupacions del perfil professional corresponent.
- 2.2 Jaciments d'ocupació i d'inserció laboral i factors d'ocupabilitat relacionats amb el perfil del títol.
- 2.3 Autoconeixement professional (interessos professionals, motivacions vers el treball i coneixements i competències professionals).
- 2.4 Autoavaluació de les competències professionals i les capacitats clau.
- 2.5 Identificació de les habilitats emprenedores.
- 2.6 Aprenentatge al llarg de la vida:
 - 2.6.1 Identificació de l'objectiu professional.
 - 2.6.2 Itineraris formatius i professionalitzadors.

UF 2: incorporació al treball II

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica estratègies de recerca de feina relacionant les competències professionals amb les tècniques i recursos per a la recerca de feina.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Elabora el curriculum vitae.
- 1.2 Elabora una carta de presentació.
- 1.3 Utilitza eines 2.0 en la recerca de feina.
- 1.4 Aplica habilitats de comunicació durant l'entrevista de selecció.

2. Compleix amb els compromisos de la relació laboral analitzant la normativa bàsica de dret laboral.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Interpreta els drets i deures que comporta un contracte de treball.
- 2.2 Diferencia les modalitats de contractació
- 2.3 Reconeix els aspectes que defineixen una relació contractual.

- 2.4 Distingeix els elements bàsics d'una nòmina.
- 2.5 Identifica els convenis col·lectiu que regulen l'ocupació.

Continguts

- 1. Recerca de feina:
 - 1.1 El currículum vitae, el portafoli i el vídeo-currículum.
 - 1.2 La carta de presentació.
 - 1.3 Canals de recerca de feina tradicionals i eines 2.0.
 - 1.4 L'entrevista.
- 2. El lloc de feina:
 - 2.1 El contracte de treball i les modalitats de contractació.
 - 2.2 La jornada laboral.
 - 2.3 El Salari Mínim Interprofessional.
 - 2.4 La nòmina, les aportacions a la Seguretat Social i les retencions per IRPF.
 - 2.5 Drets i deures dels treballadors:
 - 2.5.1 Estatut dels Treballadors.
 - 2.5.2 Convenis col·lectius.
 - 2.6 Altra normativa laboral.

UF 3: prevenció de riscos en el lloc de treball
Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
 - 1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador o treballadora.
 - 1.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys que se'n poden derivar.
 - 1.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball derivats del perfil professional del cycle.
 - 1.5 Identifica les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del cycle.
- 2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral derivat del perfil professional.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar-ne les conseqüències en cas que siguin inevitables.
- 2.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- 2.3 Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- 2.4 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.
- 2.5 Identifica els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

Continguts

- 1. Avaluació de riscos professionals:
 - 1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

- 1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.
- 1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut.
- 1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.
- 1.5 Riscos genèrics en el seu sector professional.
- 1.6 Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.

2. Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

- 2.1 Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- 2.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.
- 2.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 2.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 2.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.

Mòdul professional 6: manteniment de peces de vestir i roba de llar

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF 1: rentat, assecat i planxat de peces de vestir i roba de llar. 99 hores

UF 2: arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar. 33 hores

UF 3: ordenació de la roba i organització de les estances. 33 hores

UF 1: rentat, assecat i planxat de peces de vestir i roba de llar

Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Renta peces de vestir i roba de llar utilitzant mitjans mecànics o de forma manual aplicant els procediments adequats i seguint instruccions dels fabricants.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Classifica i organitza les peces tèxtils per lots per al seu rentat a mà o a màquina, atenent criteris d'hàbits i ús domèstic i personal, estat de cada peça i procediment de rentat a utilitzar i interpretant les instruccions del fabricant sobre color i teixit.
- 1.2 Selecciona el programa de rentat i centrifugat mecànic adequat a cada lot de roba, interpretant el manual d'ús de l'electrodomèstic fet servir.
- 1.3 Realitza la dosificació dels productes de rentat (detergents, suavitzants, condicionadors o d'altres), en les proporcions indicades pel fabricant i segons requeriments del programa seleccionat.
- 1.4 Realitza el rentat a mà de les peces que el requereixen, utilitzant els procediments i productes requerits pel tipus de peça.
- 1.5 Aplica mesures de rectificació del rentat, relacionant l'estat esperat i el resultat obtingut, segons tipus de peça i procediment de rentat aplicat.
- 1.6 Aplica els procediments de manteniment a nivell d'usuari per a garantir el funcionament de la rentadora i la conservació de les peces tèxtils, revisant preses i sortides d'aigua, tambors, filtres i altres elements, segons les instruccions del fabricant.
- 1.7 Aplica les mesures de prevenció de riscos laborals relacionades amb l'ús de la rentadora i productes fets servir.

2. Asseca peces de vestir i roba de llar utilitzant mitjans mecànics o tradicionals, justificant els procediments requerits i instruccions del fabricant.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Classifica i organitza les peces tèxtils per al seu assecatge, atenent a les característiques del teixit, segons recomanacions del fabricant.

2.2 Selecciona el programa d'assecatge adequat a cada lot de roba, valorant criteris de velocitat, temps i grau d'humitat requerits, segons el manual d'ús de l'electrodomèstic fet servir.

2.3 Escorre peces i dosifica els productes utilitzats en l'assecatge (protectors del color, suavitzants, entre d'altres), segons el programa seleccionat i en les proporcions indicades pel fabricant.

2.4 Aplica els procediments de manteniment d'usuari per garantir el funcionament de l'assecadora i la conservació de les peces tèxtils, revisant sortides d'aigua, tambors, filtres i altres elements, segons les instruccions del fabricant.

2.5 Realitza l'estesa manual en els espais indicats, segons condicions de ventilació i exposició a les fonts de calor, aplicant procediments adequats per mantenir la integritat dels teixits.

2.6 Aplica les mesures de prevenció en l'assecatge de peces, segons el tipus de procediment i, en el seu cas, màquina feta servir, valorant rutines desenvolupades i danys evitats.

3. Planxa peces de vestir i roba de llar utilitzant mitjans mecànics o manuals, garantint la conservació i higiene de les peces i aplicant procediments adequats, segons les instruccions del fabricant.

Criteris d'avaluació

3.1 Classifica i organitza per lots les peces tèxtils per al seu planxament, atenent les característiques del teixit, segons recomanacions del fabricant.

3.2 Selecciona el programa de planxament adequat a cada lot de roba, valorant criteris de temps, temperatura i quantitat de vapor requerits, segons el manual d'ús de l'electrodomèstic fet servir.

3.3 Aplica els procediments de manteniment a nivell d'usuari per a garantir el funcionament de l'electrodomèstic de planxament, segons les instruccions del fabricant.

3.4 Aplica les mesures complementàries (aplicació de protectors, posicionament de la peça, productes de condicionament, entre d'altres) i de rectificació del planxament, valorant resultats obtinguts i resultats esperats.

3.5 Aplica les mesures de prevenció postural i seguretat en el planxament de peces, segons el tipus de procediment i, en el seu cas, màquina feta servir, valorant rutines desenvolupades i danys evitats.

3.6 Prepara i ordena les peces per a la seva conservació en els espais adequats, valorant el procediment i els productes requerits per garantir el manteniment de les peces.

Continguts

1. Rentada de peces de vestir i de roba de llar:

1.1 Classificació i separació de la roba per al rentat.

1.2 Recollida de roba de llar i peces de vestir.

1.3 Característiques: fibres, colors, grau de brutícia, mida.

1.4 Interpretació de l'etiquetatge de la roba.

1.5 Tractaments especials.

1.6 Revisió de les peces abans del rentat.

1.7 Procés de rentat manual de roba de llar i peces de vestir.

1.8 Procés de rentat automàtic de roba de llar i peces de vestir.

1.9 Màquines de rentat: característiques i normes d'ús.

1.10 Manteniment bàsic la rentadora i la rentadora-assecadora.

1.11 Aplicació de productes específics de rentat i per treure taques.

1.12 Dosificació de productes específics de rentat i per treure taques.

1.13 Procediments específics per treure taques.

1.14 Normes de seguretat i impacte ambiental del rentat de roba.

2. Assecatge de peces de vestir i de roba de llar:

- 2.1 Fases del procés d'assecatge.
- 2.2 Tècnica d'estesa i recollida de la roba.
- 2.3 Tipologia d'electrodomèstics: assecadora i rentadora-assecadora.
- 2.4 Utilització de l'assecadora i la rentadora-assecadora.
- 2.5 Interpretació d'etiquetatge de la roba.
- 2.6 Normes de seguretat i de minimització d'energia en l'assecatge.
- 2.7 Manteniment de primer nivell, prevenció i actuació davant d'incidents més comuns en aquest tipus de màquines.

3. Planxament de roba:

- 3.1 Procés de planxament.
- 3.2 Tècniques de planxament manual i amb màquina.
- 3.3 Procés de col·locació en espais habilitats.
- 3.4 Normes de seguretat i de minimització d'energia en el planxament.
- 3.5 Manteniment de primer nivell, prevenció i actuació davant d'incidents més comuns en aquest tipus de màquines.

UF 2: arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar, seleccionant els útils en funció del teixit i necessitat de les peces, per aconseguir la seva reparació i aspecte apropiat.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Comprova l'estat de la roba, valorant, en el seu cas, els arranjaments que és precís realitzar (forats, esquinços, gafets i/o botons despresos, vores desfetes i costures que s'obren, entre d'altres).
- 1.2 Selecciona la tècnica requerida d'acord al tipus de teixit, peça i la necessitat identificada, valorant el resultat esperat segons criteris d'ús i estètics.
- 1.3 Relaciona els estris i eines amb les tècniques utilitzades, en funció la intervenció a realitzar i de les necessitats d'arranjament que poden presentar.
- 1.4 Aplica les tècniques d'arranjaments bàsics, identificant les possibles dificultats i riscos associats en la seva utilització.
- 1.5 Manté ordenat el cosidor i descriu els elements que conté, identificant els llocs per guardar els estris, eines i materials.

Continguts

1. Realització d'arranjaments bàsics en peces de vestir i roba de llar:
 - 1.1 Selecció de tècniques de cosit: tipus i característiques de teixits.
 - 1.2 Materials de costura.
 - 1.3 Tècniques bàsiques de costura a mà i a màquina.
 - 1.4 Ordenació del cosidor.
 - 1.5 Embastar, rematar, posar el baix, cosir botons, entre d'altres.

UF 3: ordenació de la roba i organització de les estances

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Ordena la roba en l'espai assignat i organitza estances aplicant criteris de temporalitat i estacionalitat, facilitant la seva conservació i ús, així com valorant criteris de descans, i ordre.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica els ritmes i usos de canvi de roba i tractament dels estris de descans (volteig, farcit de coixins, col·locació de cobrellits, entre d'altres), segons hàbits de la unitat convivencial o empresa.

1.2 Estableix diferents programacions per al canvi de roba de llit i tractament dels estris de descans, garantint la higiene, segons els usos identificats i protocols establerts.

1.3 Selecciona la roba de llit, d'acord amb les instruccions rebudes, considerant el tipus de llit, la temperatura i les preferències personals.

1.4 Realitza les tasques prèvies a fer el llit, tals com a ventilació de l'estança, aireig de les peces i comprovació de l'estat del matalàs.

1.5 Realitza el procediment convencional de fer els llits, valorant la forma de col·locació de la roba i dels complements utilitzats i evitant deficiències estètiques.

1.6 Aplica les mesures de prevenció durant la tasca de fer el llit, valorant rutines desenvolupades i danys evitats, segons tipus de llit i roba utilitzada.

Continguts

1. Ordenació de la roba en l'espai assignat i organització de les estances:

1.1 Valoració, planificació i tractament d'estris de descans.

1.2 Valoració, planificació i realització de rutines en el canvi de roba de llit.

1.3 Elements que componen un llit.

1.4 Tipus de roba de llit.

1.5 Prevenció de riscos ergonòmics en la realització de llits.

Mòdul professional 7: cuina domèstica

Durada: 198/231 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

UF 1: compra i emmagatzemament d'aliments i productes. 66 hores

UF 2: preelaboracions i tècniques domèstiques de cuina. 66 hores

UF 3: procediments de neteja i higiene a la cuina i zona de treball. 66 hores

UF 1: compra i emmagatzemament d'aliments i productes

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora llistes per a la compra d'aliments, entre altres, segons pressupost establert, garantint la reposició i adequant-les a característiques de la unitat convivencial i respectant les normes de consum (caducitat, límit de consum o conservació, entre d'altres).

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica les matèries primeres alimentàries d'ús comú a la cuina, descrivint les principals varietats i qualitats.

1.2 Comprova les existències d'aliments i productes necessaris en el rebost, determinant les necessitats de reposició.

1.3 Estableix un programa de revisió i reposició de productes, a partir dels hàbits de consum de l'entorn familiar.

1.4 Determina el tipus d'establiment més adequat per realitzar la compra conforme a la llista i a les instruccions rebudes.

1.5 Interpreta les característiques i informació de les etiquetes dels productes que formen part d'una llista de compra.

- 1.6 Comprova la data de caducitat de les matèries primeres i productes comprats.
- 1.7 Realitza la compra dels aliments i productes previstos, indicant les possibilitats de transport dels mateixos en condicions de seguretat.
- 1.8 Descric l'organització de la compra en el transport dels productes, aplicant mètodes de conservació, entre d'altres.
- 1.9 Identifica els riscos associats al trasllat de les compres des de l'establiment al domicili, aplicant les mesures de prevenció corresponents.

2. Realitza operacions d'emmagatzemament d'aliments i altres productes d'ús domiciliari, justificant els mitjans utilitzats en la preservació i conservació dels mateixos en condicions d'higiene i bon ús.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Classifica els productes, atenent el tipus d'actuació requerida per al seu emmagatzematge i conservació.
- 2.2 Descric el procediment de manipulació d'aliments per al seu emmagatzematge i conservació, extreuant les mesures d'higiene.
- 2.3 Aplica mètodes senzills de conservació i envasament de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades d'ús comú.
- 2.4 Descric el procediment de congelació de productes crus, semielaborats i d'elaboracions culinàries.
- 2.5 Aplica procediments de congelació en productes crus, semielaborats i d'elaboracions culinàries.
- 2.6 Identifica els espais per a la col·locació i emmagatzematge dels productes, en funció de les seves característiques i necessitats.
- 2.7 Aplica procediments higiènics per a la prevenció de riscos en l'emmagatzemament i conservació de productes d'aliments i altres productes d'ús domiciliari.

Continguts

1. Elaboració de llistes per a la compra d'aliments i productes per al domicili:
 - 1.1 Procés d'elaboració de la llista de la compra.
 - 1.2 Procés de selecció d'establiments.
 - 1.3 Ofertes.
 - 1.4 Selecció de productes.
 - 1.5 Data de caducitat dels productes d'ús comú a la cuina domèstica.
 - 1.6 Salut postural. Tècniques de transport de càrregues.
2. Realització d'operacions d'emmagatzemament d'aliments i altres productes d'ús domiciliari:
 - 2.1 Separació dels productes segons característica.
 - 2.2 Procediment de manipulació d'aliments per al seu emmagatzematge i conservació.
 - 2.3 Mètodes senzills de conservació i envasament d'aliments.
 - 2.4 Procediment de congelació.
 - 2.5 Procediments higiènics per a la prevenció de riscos en l'emmagatzemament i conservació.

UF 2: preelaboracions i tècniques domèstiques de cuina

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació

1. Realitza operacions de preelaboració dels productes culinàries més comuns en les elaboracions culinàries que es vagin a realitzar, valorant críteris de consum i caducitat a partir d'un pla actuació.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Descriu les característiques dels productes, dels talls o peces més usals utilitzades en preelaboració i s'han relacionat amb els procediments culinaris més comuns.
- 1.2 Descriu els críteris aplicables per obtenir el màxim profit de les matèries primeres utilitzades en la preelaboració per evitar costos i despeses innecessaris.
- 1.3 Descriu els principals procediments de regeneració que precisen les matèries primeres d'ús més comú per a la seva posterior preelaboració.
- 1.4 Descriu els procediments que s'apliquen als ingredients que formen part de l'elaboració, previ al cuinat (rentat, descongelat, tallat o d'altres)
- 1.5 Aplica el tractament requerit per netejar fruita, verdures o les llaunes abans d'obrir per assegurar la innocuïtat.
- 1.6 Selecciona i utilitza els estris, eines i equipaments de treball conforme a les instruccions rebudes i activitat a realitzar.
- 1.7 Realitza el manteniment a nivell d'usuari per garantir el funcionament de les eines i els equipaments utilitzats, d'acord amb les instruccions del fabricant.
- 1.8 Identifica els riscos associats a l'ús d'útils, eines i equipaments de treball, aplicant les mesures de prevenció corresponents.
- 1.9 Aplica les normes bàsiques d'higiene per a la prevenció de riscos sanitaris en les operacions de preelaboració d'aliments.

2. Elabora menús senzills, aplicant les tècniques domèstiques de cuina i seguint el pla d'actuació establert en funció de les característiques dels destinataris.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Té en compte les característiques i necessitats dels comensals.
- 2.2 Descriu l'elaboració de les receptes de cuina més habituals, relacionant les quantitats dels ingredients i temps a utilitzar amb del número de comensals.
- 2.3 Identifica i descriu les característiques del parament, els estris i electrodomèstics que s'utilitzen en l'elaboració de menús.
- 2.4 Utilitza els equips, màquines i eines bàsiques de cuina, relacionant els estris adequats amb tipus d'elaboració culinària.
- 2.5 Selecciona i utilitza les principals tècniques de cuina domèstica com rostir, coure, fregir, pelar, picar, entre d'altres, en relació amb el tipus de menjar a realitzar.
- 2.6 Realitza les principals tècniques de cuina domèstica, seguint les instruccions incloses a la recepta a elaborar.
- 2.7 Aplica les normes de conservació del menjar preparat, d'acord al pla de treball.
- 2.8 Aplica les normes bàsiques d'higiene per a la prevenció de riscos sanitaris en les tècniques domèstiques de cuina.

Continguts

1. Realització d'operacions de preelaboració de productes culinaris:

- 1.1 Procediments previs al cuinat.
- 1.2 Neteja i preparacions prèvies al rentat i tall de fruita i verdura.
- 1.3 Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.
- 1.4 Operacions bàsiques. Elements.
- 1.5 Mesures de prevenció de riscos de laborals.

2. Elaboració de menús senzills:

- 2.1 Tècniques de cocció.
- 2.2 Procediments d'execució de les diferents tècniques.
- 2.3 Mesures de prevenció de riscos laborals.
- 2.4 Descripció i classificació de la bateria de cuina, útils i eines de cuina.
- 2.5 Receptes, fitxes tècniques, entre d'altres.

2.6 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.

2.7 Aplicació de normes mínimes d'higiene en qualsevol procés d'elaboració o manipulació d'aliments.

UF 3: procediments de neteja i higiene a la cuina i zona de treball

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza la neteja de la vaixel·la, estris i electrodomèstics, cuina i zona de treball, aplicant criteris d'eficàcia i organització, seguint el pla d'actuació treball.

Criteris d'avaluació

1.1 Classifica la vaixel·la i dels estris utilitzats en la preparació, cuinat, conservació i consum d'aliments seleccionat el procediment per a la seva neteja.

1.2 Realitza operacions de rentat a mà seguint la seqüència d'ordre adequada i aplicant els productes eficaçment.

1.3 Ordena la vaixel·la i estris en els departaments del rentavaixel·la ocupant racionalment tot l'espai, seleccionat el programa i garantint l'ús racional de l'aigua.

1.4 Classifica els residus domèstics generats, d'acord a la normativa mediambiental vigent, per a la seva eliminació.

1.5 Ordena i classifica la vaixel·la i estris nets i ubicar-los al lloc apropiat.

1.6 Tria el mètode de neteja de l'espai i electrodomèstics en funció de les característiques de l'esmentat espai.

1.7 Identifica els riscos associats a la neteja de la cuina i electrodomèstics, aplicant les mesures de prevenció corresponents.

1.8 Identifica els possibles riscos associats a la neteja de la cuina i electrodomèstics utilitzats, indicant les actuacions preventives a dur a terme.

2. Identifica i preveu riscos de toxiinfeccions alimentàries en les operacions de manipulació d'aliments i preparació de menjars, aplicant les normes bàsiques i les condicions higienicosanitàries relacionades amb la cuina domèstica.

Criteris d'avaluació

2.1 Aplica normes d'higiene personal.

2.2 Aplica les normes higienicosanitàries, relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.

2.3 Aplica les normes higienicosanitàries, relacionades amb la salubritat de l'aigua.

2.4 Interpreta l'etiquetatge de productes i estris de més comuns utilitzats a la cuina domèstica per garantir la higiene.

2.5 Identifica els principals productes i estris de neteja autoritzats i adequats, tenint en compte la seva finalitat.

2.6 Realitza l'eliminació adequada dels rebutjos sòlids per evitar la transmissió de malalties.

2.7 Realitza l'eliminació de les aigües superficials a través de desguassos.

2.8 Descriu les toxiinfeccions alimentàries més comunes, identificant les seves possibles causes.

2.9 Identifica els riscos associats a les principals toxiinfeccions alimentàries.

2.10 Descriu els greus efectes provocats per les principals toxiinfeccions per incompliment de la normativa higiènica sanitària alimentària.

Continguts

1. Realització de la neteja de la vaixel·la, estris i electrodomèstics, cuina i zona de treball:

- 1.1 Procediments de neteja i higienització de superfícies.
 - 1.2 Tècniques de neteja en electrodomèstics: neteja i assecatge.
 - 1.3 Tècniques de neteja de vaixel·la i útils, processos manuals o automàtics.
 - 1.4 Aplicació de productes i estris de neteja.
 - 1.5 Prevenció de riscos laborals.
2. Identificació i prevenció de riscos de toxiinfeccions alimentàries en les operacions culinàries:
- 2.1 Normes d'higiene personal.
 - 2.2 Eliminació de residus sòlids.
 - 2.3 Eliminació d'aigües superficials.
 - 2.4 Toxiinfeccions alimentàries més comunes.
 - 2.5 Neteja i desinfecció.

Mòdul professional 8: neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals

Durada: 132/165 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: factors dels procediments de neteja. 33 hores

UF 2: neteja d'espais. 99 hores

UF 1: factors dels procediments de neteja

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica els factors que afecten els procediments de neteja domiciliària, descrivint les possibles accions a realitzar en funció cada espai i característiques i circumstàncies del mateix.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els principals procediments de neteja atenent a les característiques de l'estança en funció de l'ús i de les persones que la utilitzen.
- 1.2 Descriu la utilització responsable de l'aigua i energia durant la neteja de domicilis particulars.
- 1.3 Descriu la importància de la ventilació dels espais, tenint en compte el temps i les condicions meteorològiques.
- 1.4 Descriu les principals propietats, funcions i maneres d'aplicació de productes de neteja en funció dels procediments de neteja.
- 1.5. Interpreta la informació de l'etiquetatge i fitxa tècnica dels productes de neteja i condicions de manipulació.
- 1.6 Descriu la importància d'aplicar les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la utilització dels productes i equips associats a la neteja de domicilis.

Continguts

1. Identificació dels factors determinants en els procediments de neteja domiciliària:
 - 1.1 Procediments de neteja d'estances.
 - 1.2 Ventilació d'espais.
 - 1.3 Verificació de la feina executada.
 - 1.4 Riscos laborals derivats de la utilització de productes de neteja.
 - 1.5 Utilització d'equips de protecció individual.
 - 1.6 Salut postural.

UF 2: neteja d'espais

Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza la neteja de mobiliari i objectes, aplicant els procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els factors que condicionen la neteja de domicilis particulars, edificis, oficines i locals a netejar, reconeixent els materials que el configuren.
- 1.2 Identifica els materials i el tipus de mobiliari ubicat a l'interior dels espais a netejar, descrivint les seves característiques i detalls a observar durant la neteja.
- 1.3 Descriu la seqüència lògica de les activitats, mitjans a fer servir, productes i el temps estimat d'execució.
- 1.4 Classifica els estris i productes de neteja, d'acord amb el tipus de mobiliari i objectes que s'han de netejar.
- 1.5 Realitza les tasques prèvies a la neteja, preparant les condicions necessàries de ventilació i execució.
- 1.6 Procedeix a la neteja de mobles i objectes decoratius més habituals al domicili, seleccionant procediments, útils i productes necessaris d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.
- 1.7 Realitza una neteja utilitzant els productes requerits per garantir el manteniment de les qualitats de mobiliari i objectes del domicili.
- 1.8 Realitza la retirada selectiva de residus en els espais que s'hi han netejat, valorant els beneficis mediambientals.
- 1.9 Inspecciona, al final de la feina, el lloc que s'ha netejat, per detectar possibles restes de brutícia, per complir el pla de treball establert, i, en el seu cas, s'ha emplenant la documentació requerida.
- 1.10 Neteja els estris fets servir, garantint la seva conservació.
- 1.11 Aplica les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja de domicilis.

2. Realitza la neteja de parets, finestres, portes, terres i catifes, aplicant els procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Realitza les tasques prèvies a la neteja de parets, finestres, portes, terres i catifes a l'interior de domicilis particulars, edificis, oficines i locals, preparant les condicions necessàries de ventilació i execució.
- 2.2 Procedeix a la neteja de parets, finestres, portes i terres, seleccionant procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.
- 2.3 Procedeix a la neteja de catifes, en funció del teixit, seleccionant procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.
- 2.4 Realitza una neteja, utilitzant els productes adequats per garantir el manteniment de les qualitats de parets, finestres, portes, terres i catifes.
- 2.5 Realitza la retirada selectiva de residus de parets, finestres, portes, terres i catifes que s'han netejat, valorant els beneficis mediambientals.
- 2.6 Inspecciona, al final de la feina, la neteja realitzada per detectar possibles restes de brutícia.
- 2.7 Neteja i classifica els estris fets servir, garantint la seva conservació.
- 2.8 Aplica les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja de domicilis.

3. Realitza la neteja de superfícies envidriades, aplicant els procediments, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Relaciona característiques dels diferents tipus de superfícies envidriades amb els procediments a utilitzar en la seva neteja.
- 3.2 Identifica els accessoris i mitjans auxiliars de neteja de vidres i descriu les seves característiques i ús.
- 3.3 Realitza la neteja de vidres, utilitzant els accessoris i mitjans auxiliars requerits per a la neteja.
- 3.4 Neteja els elements de l'entorn circumdant tals com marcs, persianes i reixes, entre d'altres.
- 3.5 Comprova l'eficàcia i utilitat de la neteja realitzada.
- 3.6 Aplica les mesures de prevenció de riscos establertes, d'acord amb les característiques dels treballs de neteja.
- 3.7 Aplica les mesures de seguretat específiques per a treballs en altura.

4. Realitza la neteja de banys i lavabos, aplicant els procediments d'higienització i desinfecció, útils i productes necessaris, d'acord amb els requeriments i instruccions rebudes.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Descriu els factors que condicionen la neteja de banys i lavabos en domicilis, oficines i locals.
- 4.2 Identifica els materials i el tipus de mobiliari existent a l'interior de banys i lavabos en domicilis, oficines i locals.
- 4.3 Descriu el procés de desinfecció que s'utilitza als banys.
- 4.4 Descriu el procés de desinfecció i higienització dels lavabos, tenint en compte la normativa de la sanitat pública en aquest àmbit.
- 4.5 Identifica i classifica els estris i productes de neteja, seguint les instruccions d'ús i dosificació, d'acord amb el tipus d'ús dels quarts de bany, seguint les actuacions previstes.
- 4.6 Neteja, desinfecta i higienitza els banys i lavabos.
- 4.7 Realitza les accions per a l'eliminació de residus dipositats en recipients específics, garantint la seva higienització i desinfecció.
- 4.8 Realitza la retirada selectiva de residus de banys, valorant els beneficis mediambientals.
- 4.9 Realitza el manteniment dels dispensadors als lavabos.
- 4.10 Inspecciona, al final de la feina, la neteja de banys i lavabos per detectar possibles restes de brutícia.
- 4.11 Aplica les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja de banys en domicilis i lavabos en oficines i locals.

Continguts

1. Realització de la neteja de mobiliari i d'objectes:
 - 1.1 Tipologia d'espais i elements de neteja.
 - 1.2 Identificació de composició de materials i superfícies.
 - 1.3 Caracterització de materials i superfícies.
 - 1.4 Selecció i ús dels diferents estris de neteja.
 - 1.5 Processos de conservació d'estrils de neteja.
 - 1.6 Tipologia de productes de neteja.
 - 1.7 Identificació de riscos per a la salut derivats d'un mal ús dels productes de neteja.
 - 1.8 Tècniques de neteja del mobiliari i d'objectes ubicats al domicili.
 - 1.9 Seqüenciació d'activitats en cada tècnica.
 - 1.10 Normativa de previsió de riscos laborals.

2. Realització de la neteja de parets, finestres, portes, terres i catifes:

- 2.1 Interpretació de les instruccions rebudes.
- 2.2 Identificació de composició de materials i superfícies de terres i paviments, parets i sostres en domicilis, edificis, oficines i locals.
- 2.3 Selecció i ús dels diferents útils i productes de neteja, en funció de la neteja a realitzar.
- 2.4 Utilització d'electrodomèstics: Aspiradores de fàcil maneig.
- 2.5 Classificació i separació de residus.
- 2.6 Eliminació als contenidors adequats.
- 2.7 Tècniques de verificació de les tasques de neteja, d'acord al pla establert.
- 2.8 Utilització d'equips de protecció individual.
- 2.9 Normes de prevenció de riscos laborals.

3. Realització de la neteja de superfícies envidriades:

- 3.1 Neteja de vidres en espais exteriors i interiors.
- 3.2 Utilització dels estris i eines de treball: criteris a seguir.
- 3.3 Utilització de productes de neteja específics.
- 3.4 Identificació dels riscos relacionats amb la neteja de vidres.
- 3.5 Utilització dels equips de protecció individual.
- 3.6 Aplicació de mesures de seguretat davant de la presència de persones en l'entorn de treball.

4. Realització de la neteja de banys i lavabos:

- 4.1 Tècniques de neteja i desinfecció de banys en domicilis.
- 4.2 Tècniques de neteja i desinfecció i higienització de lavabos en oficines i locals.
- 4.3 Tipus de taques en banys de domicilis i lavabos en oficines i locals.
- 4.4 Classificació i separació de residus.
- 4.5 Normativa de previsió de riscos laborals.

Mòdul professional 9: neteja amb màquines

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

UF 1: equips industrials de neteja i manteniment. 33 hores

UF 2: equips específics d'escombrada, fregada, encerat i abrillantat. 66 hores

UF 1: equips industrials de neteja i manteniment

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina els procediments de neteja industrial i de tractament de terres, seleccionant les màquines, accessoris i productes en funció de les característiques del paviment i de la seva superfície.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els tipus de brutícia que es genera i acumula segons el tipus de materials que revesteixen les superfícies a netejar, donant origen a intervencions diferenciades de neteja.
- 1.2 Descriu els procediments de neteja i tractament de terres: escombrada, fregada, decapatge, encerat, enllustrat-cristallitzat, aspirat, pentinat, entre d'altres, relacionant-los amb els tipus de superfície en què s'apliquen.
- 1.3 Identifica i classifica els equips.
- 1.4 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.

1.5 Comprova les connexions entre les diferents màquines i equips, solucionant, en el seu cas, els errors observats.

1.6 Realitza el manteniment d'usuari per garantir el funcionament de els diferents equips.

1.7 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.

1.8 Situa els equips, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

2. Manté operatives les màquines de neteja, realitzant les activitats requerides als manuals d'ús i manteniment corresponent.

Criteris d'avaluació

2.1 Caracteritza les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.

2.2 Reconeix les aplicacions de les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.

2.3 Aplica el pla de manteniment preventiu, de seguiment i supervisió de la maquinària, d'acord a les instruccions del fabricant.

2.4 Realitza les operacions de posada en marxa i parada de les màquines, seguint els procediments establerts.

2.5 Realitza les operacions de preparació i manteniment de les màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.

2.6 Comprova les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació de màquines, accessoris i eines relacionades amb les operacions de neteja.

2.7 Realitza totes les operacions, tenint en compte la normativa de prevenció de riscos, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

Continguts

1. Determinació dels procediments de neteja industrial i tractament de terres:

1.1 Tipus de brutícia generada i acumulada a les superfícies a netejar.

1.2 Procediments de neteja i tractament de terres.

1.3 Equips utilitzats en la neteja.

1.4 Operacions bàsiques utilitzades en la neteja industrial.

1.5 Riscos laborals derivats de la utilització d'equips.

1.6 Salut postural.

2. Manteniment operatiu de màquines de neteja:

2.1 Descripció de les eines i maquinària industrial per a la neteja.

2.2 Procediments d'ús.

2.3 Manteniment preventiu de la maquinària industrial.

2.4 Tipus, adequació i normativa.

UF 2: equips específics d'escombrada, fregada, encerat i abrillantat

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Escombra terres utilitzant la maquinària industrial i els seus accessoris, i valorant el funcionament i qualitat de la neteja, tenint en compte les característiques de la superfície a netejar.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica i classifica els tipus d'escombradores, accessoris i útils de neteja, assenyalant les seves possibilitats, la manera d'utilització i procés de aplicació.

1.2 Descriu els procediments de neteja amb les escombradores.

- 1.3 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.
- 1.4 Comprova les connexions de l'escombradora, solucionant, en el seu cas, els errors observats.
- 1.5 Realitza el manteniment per garantir el funcionament de les escombradores.
- 1.6 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.
- 1.7 Maneja l'escombradora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

2. Frega terres utilitzant la maquinaria industrial i els seus accessoris, valorant el funcionament i qualitat de la neteja, tenint en compte les característiques de la superfície a netejar.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica i classifica els tipus de fregadores, accessoris i útils de neteja, assenyalant les seves possibilitats, la manera d'utilització i procés d'aplicació.
- 2.2 Descric els procediments de neteja amb les fregadores.
- 2.3 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.
- 2.4 Delimita el perímetre de terra a treballar per evitar caigudes o accidents.
- 2.5 Realitza el manteniment per garantir el funcionament de les fregadores.
- 2.6 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.
- 2.7 Maneja la fregadora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

3. Enllustra terres utilitzant la maquinaria industrial seleccionada i els seus accessoris, valorant el funcionament i qualitat de la neteja, tenint en compte les característiques de la superfície a netejar.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Descric el procediment de decapatge per eliminar les restes de cera i/o la brutícia excessiva del terra.
- 3.2 Realitza el decapatge de les superfícies per protegir el terra, aplicant la tècnica requerida segons el paviment existent.
- 3.3 Identifica i classifica els tipus de maquinària, accessoris i útils de neteja, assenyalant les seves possibilitats, la manera d'utilització i procés d'aplicació.
- 3.4 Descric els procediments de neteja amb les enceradores.
- 3.5 Descric els procediments d'enllustrat del terra.
- 3.6 Realitza l'encerat i enllustrat de superfícies, aplicant la tècnica requerida segons el paviment existent.
- 3.7 Identifica les principals aplicacions, associant-les als treballs que permeten realitzar.
- 3.8 Delimita el perímetre de terra a treballar per evitar caigudes o accidents.
- 3.9 Realitza el manteniment d'usuari per garantir el funcionament de la maquinària utilitzada.
- 3.10 Adopta les mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats de la connexió i desconnexió dels equips.
- 3.11 Maneja l'enceradora, tenint en compte criteris d'ergonomia i salut laboral.

Continguts

1. Escombrada de terres amb maquinària industrial:
 - 1.1 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
 - 1.2 Tipus de productes de neteja amb màquines d'escombrada.
 - 1.3 Desenvolupament de les tasques de neteja amb persones en el seu lloc de treball o en els voltants (persones en trànsit).
 - 1.4 Normes de prevenció de riscos laborals.

2. Fregada de terres amb maquinària industrial:

- 2.1 Interpretació i execució de les instruccions rebudes.
- 2.2 Tipus de productes de neteja amb màquines de fregada.
- 2.3 Desenvolupament de les tasques de neteja amb persones en el seu lloc de treball o en els voltants (persones en trànsit).
- 2.4 Normes de prevenció de riscos laborals.
- 2.5 Normes de salut mediambiental.

3. Enllustrat de terres amb maquinària industrial:

- 3.1 Tècnica de decapatge.
- 3.2 Tècnica d'encerament.
- 3.3 Tècnica d'enllustrat-cristal·litzat.
- 3.4 Procediments, productes, eines i maquinària.
- 3.5 Desenvolupament de les tasques de decapatge, encerat i enllustrat-cristal·litzat amb persones en el seu lloc de treball o als voltants (persones en trànsit).
- 3.6 Normes de prevenció de riscos laborals.
- 3.7 Normes de salut mediambiental.

Mòdul professional 10: activitats de suport a persones no dependents en la unitat convivencial

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: acompanyament i atenció a persones. 50 hores

UF 2: comunicació i tasques d'informació. 49 hores

UF1: acompanyament i atenció a persones

Durada: 50 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza operacions simulades de suport a nens i altres persones no dependents, identificant i descrivint les actuacions que cal realitzar en funció del seu destinatari.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les activitats incloses en el pla d'actuació o instruccions rebudes.
- 1.2 Valora la importància de l'adaptació del pla d'actuació a les característiques dels nens i persones no dependents.
- 1.3 Té en compte les necessitats i demandes que s'han de cobrir amb els nens i persones no dependents.
- 1.4 Respecta les característiques pròpies de la unitat de convivència.
- 1.5 Afavoreix l'autonomia personal dels nens.
- 1.6 Respecta les directrius i orientacions establertes.
- 1.7 Manté una actitud positiva en la realització de les tasques encomanades.

2. Realitza operacions relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament de nens i nenes, aplicant les pautes d'alimentació, higiene i descans requerides.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les activitats relacionades amb l'alimentació, la higiene i el descans amb els requeriments d'edat dels nens i nenes i les condicions del pla d'actuació.
- 2.2 Identifica i descriu les característiques dels principals tipus de menús i la seva adequació a l'edat del nen o nena.
- 2.3 Descriu les possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i possibles actuacions.

2.4 Descriu i aplica pautes d'actuació en relació amb la neteja, higiene, vestit, descans i son infantil.

2.5 Realitza activitats bàsiques d'entreteniment de nens i nenes.

2.6 Descriu i realitza les rutines diàries establertes.

2.7 Realitza operacions relacionades amb l'atenció a les necessitats bàsiques dels nens i les nenes en funció de les seves característiques.

2.8 Valora la importància de les activitats relacionades amb la satisfacció de les necessitats bàsiques dels nens i nenes.

3. Realitza activitats relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament a persones adultes no dependents, aplicant les instruccions rebudes i atenent a les característiques de les persones.

Críteris d'avaluació

3.1 Identifica les activitats relacionades amb l'alimentació, la higiene i el descans amb els requeriments d'edat d'adults no dependents i les condicions del pla d'actuació.

3.2 Identifica i descriu les característiques dels principals tipus de menús i la seva adequació a l'edat de l'adult no dependent.

3.3 Descriu les possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i possibles actuacions.

3.4 Descriu i aplica pautes d'actuació en relació amb el vestit i al descans dels adults no dependents.

3.5 Valora la importància de les activitats relacionades amb la satisfacció de les necessitats de les persones adultes.

Continguts

1. Realització d'operacions simulades de suport a nens i altres persones no dependents:

1.1 Tipologia de les persones no dependents.

1.2 Necessitats i demandes dels nens i nenes.

1.3 Necessitats i demandes de les persones no dependents.

1.4 Pla de treball domèstic amb persones no dependents.

2. Realització d'operacions relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament de nens i nenes:

2.1 Planificació de les rutines diàries.

2.2 Preparacions de menús infantils.

2.3 La higiene infantil. Pautes.

2.4 El descans infantil.

2.5 El vestit infantil. Ajudes.

3. Realització d'activitats relacionades amb les necessitats bàsiques i d'acompanyament a persones adultes no dependents:

3.1 Planificació de les rutines diàries. Instruccions.

3.2 Preparació de menús per a persones adultes no dependents.

3.3 Ajudes al vestit i calçat de les persones adultes no dependents.

UF 2: comunicació i tasques d'informació

Durada: 49 hores

Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació

1. Manté una comunicació simulada amb persones de diferents sexe i edat, descrivint normes de bon comportament i aplicant tècniques bàsiques de comunicació.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les característiques dels possibles membres d'una unitat domèstica de convivència.
 - 1.2 Adapta l'actitud i el discurs a la situació comunicativa.
 - 1.3 Obté la informació necessària dels membres de la unitat de convivència.
 - 1.4 Valora la importància de la comunicació per evitar possibles conflictes o malentesos.
 - 1.5 Manté una conversa fluida, sol·licitant, en el seu cas, la informació i aclariments pertinents.
 - 1.6 Manté una actitud conciliadora i sensible als altres, demostrant empatia, cordialitat i amabilitat en el tracte.
 - 1.7 Valora la importància de les habilitats socials en l'acompliment de la tasca professional.
2. Realitza activitats d'informació relacionades amb la unitat de convivència, transmetent possibles incidències i descrivint comunicacions habituals i l'estructura que ha de tenir el missatge.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Descriu els principis bàsics de la intel·ligència emocional en relació amb el procés de comunicació d'incidències.
- 2.2 Comunica amb precisió les incidències sorgides d'una manera clara i concisa.
- 2.3 Descriu les tasques realitzades, d'acord amb les instruccions rebudes.
- 2.4 Manté sempre el respecte per les persones del seu entorn professional.
- 2.5 Demuestra una actitud positiva cap a l'aprenentatge.
- 2.6 Valora la importància de l'autocrítica en el desenvolupament de les seves funcions.
- 2.7 Valora la importància de la correcció en el vestir i de la pulcritud en la imatge personal.

Continguts

1. Comunicació simulada amb persones de diferents sexe i edat:
 - 1.1 Comunicació amb nens.
 - 1.2 Comunicació amb persones grans.
 - 1.3 Escolta activa.
2. Realització d'activitats d'informació relacionades amb la unitat de convivència:
 - 2.1 Organització i desenvolupament de les tasques domèstiques encomanades.
 - 2.2 Informació de les activitats realitzades.
 - 2.3 Transmissió d'incidències.
 - 2.4 Aplicació dels principis bàsics de la intel·ligència emocional a la comunicació d'incidències.

Mòdul professional 11: seguretat en l'àmbit domèstic

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: riscos i accidents domèstics. 66 hores

UF 2: protocols de primers auxilis. 33 hores

UF 1: riscos i accidents domèstics

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació

1. Realitza activitats relacionades amb la seguretat al domicili de les instal·lacions domèstiques (electricitat, gas i conduccions d'aigua), comprovant el seu correcte funcionament i valorant els punts potencials de risc i les pautes d'intervenció.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Identifica, amb ajuda de plànols o croquis, les característiques i funcionament de les instal·lacions domèstiques, identificant punts principals de risc.
- 1.2 Realitza la revisió de les instal·lacions, identificant possibles situacions de deteriorament, mal funcionament o absència de mesures de prevenció, proposant alternatives de resolució.
- 1.3 Identifica els punts de risc elèctric com interruptors, preses de corrent i punts de llum, relacionant-los amb el bon ús dels mateixos i els elements de protecció corresponents.
- 1.4 Identifica elements d'aixeteria i desguàs (filtres, gomes o de similars, entre d'altres) relacionant-los amb possibles avaries i la seva prevenció.
- 1.5 Col·loca els mitjans per impedir l'accés o el contacte accidental, als punts de risc de les instal·lacions domèstiques de les persones més vulnerables per motius d'edat o limitacions físiques presents al domicili, valorant la seva utilitat i proposant alternatives.
- 1.6 Identifica els elements utilitzats per a la protecció de descàrregues elèctriques, fuites de gas o avaries d'aigua, comprovant el seu funcionament a fi d'evitar riscos d'accidents en les persones i els objectes.
- 1.7 Descriu les pautes d'actuació davant de possibles accidents o situacions de risc relacionades amb les conduccions domèstiques, valorant-la la promptitud i serenitat en l'actuació.

2. Aplica mesures de prevenció relacionades amb l'exposició o ingestió de productes tòxics o alimentaris en mal estat, valorant les situacions i conductes de risc i pautes d'intervenció.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Identifica possibles riscos potencials per ingestió o exposició a productes tòxics o perillosos en un entorn donat, interpretant la informació del fabricant.
- 2.2 Identifica possibles riscos per la ingestió d'aliments en mal estat, valorant simptomatologies habituals, a partir d'informació sobre salut i higiene alimentària.
- 2.3 Estableix mesures d'emmagatzemament i conservació per evitar ingestions accidentals, vessaments o increment de la toxicitat per l'estat dels envasos i prevenir l'accés de persones amb més risc per motius d'edat o limitacions físiques.
- 2.4 Estableix mesures de conservació i consum de productes alimentaris, tant en cru com cuinats, a partir d'informació obtinguda del fabricant i informació nutricional.
- 2.5 Aplica les pautes d'actuació relacionades amb situacions d'intoxicació, descrivint el contingut de la informació a facilitar a les persones i el procediment de comunicació en relació amb els professionals implicats.

3. Aplica mesures de prevenció de primera intervenció en relació amb situacions de risc freqüent per a la seguretat de persones i béns en l'àmbit domèstic, valorant l'entorn i les característiques de la unitat convivencial.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica els riscos potencials per a la seguretat de béns i persones (robatoris, agressions, caiguda d'objectes sobre persones a l'interior o cap a l'exterior, entre d'altres) d'un entorn donat, valorant hàbits quotidians i riscos freqüents a partir d'informació de la unitat convivencial.
- 3.2 Aplica mesures per evitar l'accés d'intrusos, tant en presència com en absència de persones al domicili, aplicant els protocols derivats de les recomanacions dels organismes competents.
- 3.3 Aplica mesures per evitar la caiguda d'objectes perillosos a l'interior del domicili o cap a l'exterior, valorant els riscos per als afectats i les seves conseqüències jurídiques.
- 3.4 Descriu les prestacions existents a les pòlisses d'assegurança, valorant beneficis de la seva aplicació en les activitats de la llar i responsabilitat civil.

3.5 Aplica les pautes d'actuació relacionades amb situacions de risc i de seguretat de persones i béns domèstics, descrivint el contingut de la informació a facilitar les persones i el procediment de comunicació en relació amb els professionals implicats.

Continguts

1. Realització d'activitats relacionades amb la seguretat al domicili de les instal·lacions domèstiques:

- 1.1 Lectura de plànols i croquis d'instal·lacions domèstiques de llum, aigua i gas.
- 1.2 Riscos associats:
 - 1.2.1 Descàrregues elèctriques.
 - 1.2.2 Inundacions a la llar.
 - 1.2.3 Comportament dels gasos i efectes sobre les persones.
 - 1.2.4 Riscos més freqüents per a persones de més risc per raons d'edat o limitació física.
- 1.3 Manteniment i reparació bàsica de les conduccions elèctriques i d'aigua del domicili.
- 1.4 Endolls, interruptors i punts de llum de la instal·lació elèctrica.
- 1.5 Aixetes i desguassos. Tipus, components i procediments d'ajustatge i substitució.
- 1.6 Mitjans per evitar accidents en relació amb les conduccions de la llar.
- 1.7 Pautes d'intervenció davant d'inundacions.
- 1.8 Pautes d'intervenció davant de fuites de gas.
- 1.9 Cobertures d'assegurances i serveis de manteniment per accidents, ruptures i vessaments de les conduccions de la llar.
- 1.10 Assegurances de la llar i serveis de manteniment i reparació de conduccions domèstiques.
- 1.11 Valoració del risc i protocols de comunicació als serveis d'emergència.

2. Aplicació de mesures de prevenció relacionades amb l'exposició o ingestió de productes tòxics o alimentaris en mal estat:

- 2.1 Productes tòxics a la llar. Classificació segons composició i risc potencial.
- 2.2 Pautes per resoldre vessaments de productes químics en l'àmbit domèstic.
- 2.3 Pla de conservació, reposició i substitució de productes tòxics.
- 2.4 Valoració del risc i protocols de comunicació als serveis d'emergència.

3. Aplicació de mesures de prevenció relacionades amb situacions de risc freqüent per a la seguretat de persones i béns en l'àmbit domèstic:

- 3.1 Riscos per a la seguretat de les persones i béns segons composició de les unitats convivencials.
- 3.2 Pautes de prevenció de l'accés d'intrusos.
- 3.3 Pautes d'actuació davant del robatori de béns.
- 3.4 Pautes per prevenir la caiguda d'objectes peril·losos a l'interior del domicili.
- 3.5 Pautes per prevenir la caiguda d'objectes peril·losos cap a l'exterior del domicili.
- 3.6 Assegurances: tipus i cobertures.
- 3.7 Gestions per a la sol·licitud d'aplicació de cobertures. Documentació.
- 3.8 Valoració del risc i protocols de comunicació als serveis d'emergència..

UF 2: protocols de primers auxilis

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica tècniques relacionades amb primers auxilis de primera intervenció, descrivint els protocols aplicables.

Criteris d'avaluació

1.1 Aplica criteris per a la valoració relacionats amb accidents personals.

- 1.2 Descriu tècniques de desobstrucció de la via aèria aplicades sobre elements simulats.
- 1.3 Descriu tècniques de primers auxilis de primera intervenció i aplicat sobre elements simulats, seguint el protocol establert.
- 1.4 Descriu i aplica les tècniques bàsiques i, en el seu cas, instrumentals de reanimació cardiopulmonar sobre maniquins, utilitzant equip d'oxigenoteràpia i desfibril·lador automàtic.
- 1.5 Descriu les causes, els símptomes, les pautes d'actuació i els aspectes preventius en les lesions, patologies o traumatismes més significatius, en funció de l'activitat.
- 1.6 Aplica primers auxilis de primera intervenció davant de simulació de patologies orgàniques d'urgència i de lesions per agents físics, químics i biològics.
- 1.7 Descriu les estratègies bàsiques de comunicació amb la suposada persona accidentada i els seus acompanyants, relacionant-lo amb estats emocionals bàsics.
- 1.8 Descriu tècniques bàsiques aplicables a possibles situacions de dol, ansietat i angoixa o agressivitat.

Continguts

1. Aplicació de tècniques relacionades amb primers auxilis de primera intervenció:
 - 1.1 Hemorràgies. Tipus.
 - 1.2 Cremades. Tipus.
 - 1.3 Embenats. Tipus.
 - 1.4 Reanimació.
 - 1.5 Respiració boca a boca.
 - 1.6 Tècniques d'expulsió d'ingestió accidental d'aliments, líquids, objectes, entre d'altres.
 - 1.7 Protocol d'actuació davant emergències: avaluació inicial del pacient, planificació de l'actuació, localització i formes d'accés, identificació de possibles riscos, protecció de la zona, accés a l'accidentat.
 - 1.8 La farmaciola de primers auxilis: instruments, material de cura, fàrmacs bàsics.

Mòdul professional 12: síntesi

Durada: 99 hores

UF 1: síntesi. 99 hores

UF 1: síntesi

Durada: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Concreta i defineix el projecte, producte, intervenció o servei, analitzant les seves condicions i característiques.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Determina el projecte, producte, intervenció o servei.
- 1.2 Identifica i defineix les característiques del projecte, producte, intervenció o servei.
- 1.3 Determina les mesures de prevenció de riscos aplicables al procés.

2. Organitza el projecte, producte, intervenció o servei, determinant el procés, les fases i les actuacions necessàries.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Determina la seqüència d'operacions a realitzar.
- 2.2 Identifica i determina el material, eines, equipament i instal·lacions a emprar.
- 2.3 Planifica les intervencions a realitzar.

3. Realitza el projecte, producte, intervenció o servei, valorant la seva funcionalitat i seguint el procediments establerts.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Utilitza adequadament el material, eines, equipament i instal·lacions necessaris.
- 3.2 Duu a terme les actuacions seguint els procediments establerts.
- 3.3 Registra les anomalies o incidències produïdes.
- 3.4 Aplica les normes d'higiene i seguretat segons la legislació vigent.

4. Documenta el projecte, producte, intervenció o servei, integrant els coneixements aplicats en el seu desenvolupament.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Elabora la documentació de la definició i organització del producte, intervenció o servei.
- 4.2 Emplena la documentació (registres, ordre de compra, formularis...) que pugui estar relacionada amb l'activitat, si s'escau.
- 4.3 Realitza l'estimació econòmica del projecte, producte, intervenció o servei o d'alguna de les seves activitats, si s'escau.
- 4.4 Utilitza apropiadament les aplicacions informàtiques en l'elaboració de documents i en la presentació de resultats.

Continguts

Els determina el centre educatiu.

Mòdul professional 13: formació en centres de treball

Durada: 317 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei, relacionant-les amb les activitats que realitza.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.
- 1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- 1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- 1.4 Identifica les característiques del mercat o entorn, tipus d'usuaris i proveïdors.
- 1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.
- 1.6 Identifica el flux de serveis o els canals de comercialització més freqüents en aquesta activitat.
- 1.7 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa, centre o servei.
- 1.8 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.
- 1.9 Valora la importància de treballar en grup per aconseguir amb eficàcia els objectius establerts en l'activitat i resoldre els problemes que es plantegen.

2. Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Compleix l'horari establert.
- 2.2 Mostra una presentació personal adequada.
- 2.3 És responsable en l'execució de les tasques assignades.
- 2.4 S'adapta als canvis de les tasques assignades.
- 2.5 Manifesta iniciativa en la resolució de problemes.
- 2.6 Valora la importància de la seva activitat professional.
- 2.7 Manté organitzada la seva àrea de treball.
- 2.8 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.
- 2.9 Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
- 2.10 Estableix una comunicació i relació eficaç amb el personal de l'empresa.
- 2.11 Es coordina amb els membres del seu equip de treball.

3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Executa les tasques segons els procediments establerts.
- 3.2 Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.
- 3.3 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals en l'activitat professional.
- 3.4 Fa servir els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes establertes pel centre de treball.
- 3.5 Aplica les normes internes i externes vinculades a l'activitat.
- 3.6 Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada.
- 3.7 Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de l'activitat.
- 3.8 Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, n'identifica les causes i hi proposa possibles solucions.

Activitats formatives de referència

1. Activitats formatives relacionades amb les operacions de neteja, assecatge, planxament i arranjaments bàsics de costura de peces de vestir i roba de llar, aplicant les tècniques i procediments apropiats en cada procés, d'acord a les instruccions rebudes.
 - 1.1 Preparació i ajustament de les màquines, equips i eines.
 - 1.2 Preparació dels productes per a les peces de vestir i roba de llar.
 - 1.3 Realització d'operacions de neteja, assecat i planxat.
 - 1.4 Selecció de la tècnica de costura domèstica d'acord al tipus de teixit.
 - 1.5 Selecció de la roba de llit, les tasques prèvies a fer el llit i el canvi de roba.
 - 1.6 Acompliment de les tasques en els llindars de temps establerts.
 - 1.7 Aplicació de mesures de seguretat i higiene postural durant la realització del treball.
2. Activitats formatives relacionades amb la realització d'elaboracions culinàries senzilles, interpretant i relacionant instruccions i/o documents.
 - 2.1 Aplicació de procediments d'emmagatzemament d'aliments i altres productes d'ús domiciliari.
 - 2.2 Preparació de màquines, bateria, útils i eines.
 - 2.3 Tasques de preparació, neteja, talls i obtenció de peces.
 - 2.4 Condicionament de l'àrea de treball per a mantenir les condicions de neteja i seguretat.
 - 2.5 Tasques de realització d'elaboracions culinàries senzilles.
 - 2.6 Aplicació de les normes de conservació del menjar preparat.
 - 2.7 Aplicació dels procediments de neteja, recollint i guardant els estris i materials.
 - 2.8 Aplicació de les normes bàsiques d'higiene per a la prevenció de riscos sanitaris en les tècniques domèstiques de cuina.

3. Activitats formatives relacionades amb la neteja en domicilis, edificis, locals i oficines.

- 3.1 Anàlisi de les instruccions i ordres de treball o una altra documentació rebuda.
- 3.2 Selecció del material de treball: consumibles i maquinària.
- 3.3 Tasques de neteja de mobiliari i d'objectes ubicats a l'interior de domicilis particulars.
- 3.4 Tasques de neteja de mobiliari en edificis, oficines i locals.
- 3.5 Tasques de neteja de banys i lavabos.
- 3.6 Realització dels processos de neteja domiciliària, d'edificis, locals i oficines, amb adequació a temps i normes.
- 3.7 Responsabilitat del treball, dels materials i maquinària mostrant iniciativa i honradesa.
- 3.8 Aplicació de les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja.

4. Activitats formatives relacionades amb els procediments de neteja de terres, parets, sostres i zones vidrades.

- 4.1 Anàlisi de les instruccions i ordres de treball.
- 4.2 Selecció del material de treball: consumibles i maquinària.
- 4.3 Realització de la neteja de terres, catifes, parets, finestres i sostres de domicilis particulars.
- 4.4 Realització de neteja de terres, catifes, parets i sostres en edificis, oficines i locals.
- 4.5 Aplicació dels procediments la neteja de superfícies vidrades en edificis, oficines i locals.
- 4.6 Realització dels processos de neteja domiciliària, d'edificis, locals i oficines, amb adequació a temps i normes.
- 4.7 Aplicació de les normes bàsiques de prevenció de riscos laborals en la realització de la neteja terres, parets, sostres i zones vidrades en domicilis i en edificis, oficines i locals.
- 4.8 Aplicació dels protocols establerts d'eliminació de residus, en relació al tractament dels residus produïts.

5. Activitats formatives relacionades amb els procediments de neteja industrial i de tractament de terres.

- 5.1 Identificació i classificació dels tipus de maquinària, accessoris i útils de neteja.
- 5.2 Delimitació del perímetre de terra a treballar per evitar caigudes o accidents.
- 5.3 Identificació de les principals aplicacions de les màquines industrials.
- 5.4 Escombrada dels terres amb maquinaria industrial i els seus accessoris.
- 5.5 Realització dels procediments de neteja amb les fregadores industrials.
- 5.6 Realització dels procediments de neteja amb enceradores.
- 5.7 Realització dels procediments d'enllustrat-cristal·litzat del terra.
- 5.8 Manteniment de primer nivell de la maquinària.
- 5.9 Aplicació de mesures de seguretat necessàries per evitar els riscos laborals derivats del maneig de maquinària industrial utilitzada en la neteja de terres.
- 5.10 Maneig de la maquinària industrial, ergonomia i salut laboral.

6. Activitats formatives relacionades amb tasques d'acompanyament a nens i altres persones no dependents en el domicili.

- 6.1 Tasques d'atenció a les necessitats bàsiques dels nens i nenes, en relació amb l'alimentació, higiene i descans.
- 6.2 Tasques d'acompanyament a persones adultes no dependents.
- 6.3 Informació a la persona responsable de la unitat de convivència sobre les activitats realitzades.
- 6.4 Reconeixement i respecte de les directrius i orientacions establertes.
- 6.5 Actitud positiva en la realització de les tasques encomanades.
- 6.6 Actitud conciliadora i sensible als altres, demostrant empatia, cordialitat i amabilitat en el tracte.

7. Activitats formatives relacionades amb les mesures de prevenció en els riscos associats al treball a l'àmbit domèstic i la importància de la prevenció d'accidents.

7.1 Identificació dels riscos que poden ocasionar els productes químics utilitzats a la llar.

7.2 Identificació dels principals riscos físics que poden ocórrer en les activitats domèstiques.

7.3 Prevenció dels possibles riscos per un mal maneig de les instal·lacions de gas.

7.4 Identificació dels accidents produïts per la incorrecta manipulació de aliments i líquids a la cuina.

7.5 Aplicació de mesures de precaució per evitar incendis durant l'elaboració dels menjars.

7.6 Evitació d'incendis per inflamació de fòsfors o draps de cuina.

7.7 Actuació correcta davant de qualsevol accident produït.

7.8 Coneixement de les tècniques bàsiques de primers auxilis.

7.9 Valoració de la importància de l'actuació immediata davant d'un accident i, si escau, la necessitat d'actuació del 112 o bombers.

7.10 Valoració de la comunicació de l'accident a la persona responsable de la unitat familiar.