



## Cicle formatiu de grau bàsic: Cuina i restauració

### 1. Relació de mòduls professionals i 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

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. 99 hores

UF 2: ciències aplicades. 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. 33 hores

### Mòdul Professional 6: tècniques elementals de preelaboració

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: aprovisionament de matèries primeres en aliments i begudes. 33 hores

UF 2: preelaboració i conservació culinàries. 99 hores

### Mòdul professional 7: processos bàsics de producció culinària

Durada: 165/132hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina. 99 hores

UF 2: realització, acabats i decoracions dels plats. 33 hores

### Mòdul professional 8: aprovisionament i conservació de matèries primeres i manipulació amb higiene

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: aprovisionament i conservació de matèries primeres. 54 hores

UF 2: recepció de mercaderies, conservació i eliminació dels residus. 45 hores

### Mòdul professional 9: tècniques elementals de servei

Durada: 132/165 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF1: aprovisionament i organització del restaurant. 66 hores

UF2: servei i postservei del restaurant. 66 hores

Mòdul professional 10: processos bàsics de preparació d'aliments i begudes

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF1: organització de bar i cafeteria. 33 hores

UF2: el servei de begudes al bar i cafeteria. 33 hores

UF3: elaboracions de menjars ràpids i el seu servei. 66 hores

Mòdul professional 11: preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF1: documentació i recepció de mercaderies de serveis de càtering. 33 hores

UF2: ordre i neteja de materials i equips. 33 hores

Mòdul professional 12: atenció al client

Durada: 99hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: atenció al client. 99 hores

Mòdul professional 13: síntesi

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: síntesi. 99 hores

## Mòdul professional 14: formació en centres de treball

Durada: 317 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

### 2. 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 a recursos necessaris per a la realització de les pràctiques.

#### Criteris 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.

#### Criteris 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 mescles 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 mescles, els compostos i els elements químics.
  - 3.5 Aplica de forma pràctica diferents separacions de mescles 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 fons 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.

#### Criteris 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 transplaments 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.

#### Criteris 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 allaboratori.
  - 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 drogodependències 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. 99 hores

UF 2: ciències aplicades. 66 hores

UF 1: matemàtiques aplicades

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.

#### Críteris 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.

#### Críteris 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

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.

#### Críteris 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.

#### Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica reaccions químiques principals de la vida quotidiana, la naturalesa i la indústria.
- 3.2 Descriu les manifestacions de reaccions químiques.
- 3.3 Descriu 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.

#### Críteris 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.

#### Críteris 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.

#### Críteris 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.

#### Críteris 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.

#### Críteris 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.

#### Críteris 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.

11. Prevé la possibilitat d'aparició de malalties bàsiques, utilitzant tècniques de manteniment i desinfecció dels estris i aparells utilitzats en les actuacions derivades de la seva professió.

#### criteris d'avaluació

- 11.1 Identifica els microorganismes i paràsits més comuns que afecten la pell i l'aparell digestiu.
- 11.2 Relaciona els principals agents causants d'infeccions per contacte amb materials infectats o contaminats.
- 11.3 Reconeix les malalties infeccioses i parasitàries relacionades amb la professió que afecten la pell i l'aparell digestiu.
- 11.4 Proposa formes de prevenció d'infeccions i parasitosis que afecta la pell i l'aparell digestiu.
- 11.5 Identifica les principals substàncies utilitzades en el processament dels aliments que poden derivar com a tòxics.
- 11.6 Analitza i protocol·litza el procediment de rentat de les mans abans i després de qualsevol manipulació, per tal de prevenir la transmissió de malalties.
- 11.7 Identifica i tipifica diferents tipus de desinfectants i mètodes d'esterilització.
- 11.8 Aplica diversos procediments de desinfecció i esterilització segons requereixi l'activitat realitzada.

#### 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.

11. Identifica components de circuits bàsics:

11.1 Simbologia.

11.2 Elements d'un circuit elèctric.

11.3 Components bàsics d'un circuit elèctric.

11.4 Magnituds elèctriques bàsiques.

11.5 Efectes del corrent elèctric: llum, calor, moviment, magnetisme i d'altres.

11.6 Circuits elèctrics bàsics i les seves aplicacions a sistemes tècnics quotidians.

11.7 Mesures i unitats.

11.8 Càlcul i mesura de magnituds elementals sobre receptors d'ús quotidià i la seva relació amb els elements del circuit elèctric.

11. Prevenició de malalties:

11.1 Microorganismes i paràsits comuns.

11.2 Paràsits corporals i capil·lars.

11.3 Les micosis cutànies. Prevenició i tractament.

11.4 Toxinfeccions alimentàries: tipus i prevenició.

11.5 Neteja, conservació, desinfecció, esterilització, cura i emmagatzemament del material i estris de treball.

11.6 Protocol del rentat de mans.

11.7 Tipus de desinfectants i formes d'ús.

11.8 Riscos provinents d'una deficient neteja del personal, del material i del lloc de treball.

11.9 Mesures de protecció personal segons el perfil professional.

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.

#### Criteris 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.

#### Criteris 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.

#### Criteris 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.

#### Criteris 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.

#### criteris 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.

#### criteris 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. Prelectura. 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, jerarquitització 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 compressió 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 pautaada 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.

#### Criteris 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 entre 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, jerarquització 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 específica dels missatges rebuts, sense necessitat d'entendre'n tots els elements.

1.2 Identifica la intenció comunicativa de missatges directes i empra 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 previsible 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 comprensió 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. 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-típus 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 laborals

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: tècniques elementals de preelaboració

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: aprovisionament de matèries primeres en aliments i begudes. 33 hores

UF 2: preelaboració i conservació culinàries. 99 hores

UF1: aprovisionament de matèries primeres en aliments i begudes

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aprovisiona i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

1.1 Reconeix i interpreta els documents associats a l'aprovisionament.

1.2 Interpreta correctament les instruccions rebudes.

1.3 Emplena el full de sol·licitud seguint les normes preestablertes.

1.4 Selecciona els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.

1.5 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.

1.6 Trasllada les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establerts.

1.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament segons les instruccions rebudes i sota la supervisió del seu responsable.

Criteris d'avaluació

2.1 Identifica les màquines, bateria, estris i eines relacionades amb la producció culinària.

2.2 Reconeix les aplicacions de les màquines, bateria, estris i eines.

2.3 Realitza les operacions de posada en marxa de les màquines seguint els procediments establerts.

2.4 Executa les operacions de preparació i manteniment de la maquinària, bateria, estris i eines.

2.5 Comprova les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació.

2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2.7 Selecciona eines, equips i maquinària idonis per cada gènere segons les instruccions rebudes i volum de producció.

2.8 Selecciona i distribueix els residus als contenidors de recollida d'escombreries i als contenidors de residus perillosos.

### Continguts

1. Provisió i distribució de matèries primeres:

1.1 Documents relacionats amb l'aprovisionament.

1.2 Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.

1.3 Mesures de prevenció i seguretat.

2. Maquinària de cuina, bateria, estris i eines:

2.1 Descripció i classificació.

2.2 Ubicació i distribució.

2.3 Procediments d'ús i manteniment.

2.4 Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'estris i maquinària

2.5 Descripció i classificació de la bateria, estris i eines de cuina.

UF2:prelaboració i conservacions culinàries

Durada: 99 hores

1. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.

### Criteris d'avaluació

1.1 Identifica les necessitats de neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.

1.2 Relaciona les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.

1.3 Executa les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, maquinària, útils i/o eines, seguint els procediments establerts.

1.4 Treballa en el marc de les mesures de seguretat en el maneig d'estris i eines.

1.5 Coneix els talls bàsics i identifica les seves aplicacions a les diverses matèries primeres.

1.6 Executa les tècniques de talls bàsics seguint els procediments establerts.

1.7 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.

1.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.

1.9 Assumeix el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres evitant despeses innecessàries.

2. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.

### Criteris d'avaluació

2.1 Relaciona les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.

- 2.2 Realitza les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, útils i/o eines, seguint els procediments establerts.
- 2.3 Treballa seguint les mesures de seguretat en el maneig d'estrils i eines.
- 2.4 Coneix les peces i talls específics, relacionant i identificant les seves possibles aplicacions a les diverses matèries primeres.
- 2.5 Executa les tècniques elementals d'obtenció de peces i/o talls específics seguint els procediments establerts.
- 2.6 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- 2.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 2.8 Efectua les operacions de regeneració que precisen les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la seva preelaboració.

3. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar amb la supervisió d'un responsable.

#### Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica les matèries primeres en cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- 3.2 Coneix les tècniques bàsiques de regeneració de matèries primeres en cuina.
- 3.3 Identifica i selecciona els equips i procediments adequats per aplicar les tècniques de regeneració.
- 3.4 Executa les tècniques de regeneració seguint els procediments establerts i les instruccions rebudes.
- 3.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.
- 3.6 Coneix i executa les tècniques per conservar gèneres crus, semielaborats i elaborats.

#### Continguts

1. Realització d'operacions prèvies de manipulació de matèries primeres. Tractaments bàsics:
  - 1.1 Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionat de gèneres de cuina
  - 1.2 Classificació dels equips de cuina relacionats amb la manipulació d'aliments.
  - 1.3 Condicions específiques de seguretat que ha de reunir el mobiliari, els equips, la maquinària i eines de cuina.
  - 1.4 Procediments d'ús, aplicacions i manteniment.
  - 1.5 Neteja d'equips amb la supervisió corresponent
  - 1.6 Fases, procediments i punts clau en la manipulació.
  - 1.7 Talls bàsics. Descripció, formats i aplicacions.
  - 1.8 Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.
  - 1.9 Mesures de prevenció i seguretat.
2. Realització i obtenció de talls específics i peces amb denominació. Talls específics i peces amb denominació:
  - 2.1 Talls bàsics descripció, formats i aplicacions.
  - 2.2 Procediments bàsics d'execució de talls específics a diversos gèneres de cuina.
  - 2.3 Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia. Descripció, formats i aplicacions.
  - 2.4 Procediments entremitjos de conservació.
  - 2.5 Mesures de prevenció i seguretat.

### 3. Regeneració de matèries primeres:

3.1 Descripció i característiques de les tècniques de regeneració.

3.2 Procediments d'execució de tècniques bàsiques de regeneració.

3.3 Normativa higienicosanitària i de protecció ambiental.

## Mòdul professional 7: processos bàsics de producció culinària

Durada: 165/132hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF 1: realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina. 99 hores

UF 2: realització, acabats i decoracions dels plats. 33 hores

UF 1: realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina

Durada: 99 hores

### Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions prèviament definides.

#### Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta la terminologia professional relacionada.

1.2 Descriu i classifica les diverses tècniques de cocció.

1.3 Identifica i relaciona les tècniques elementals de cocció respecte a les seves possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.

1.4 Relaciona i determina les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques de cocció.

1.5 Identifica les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.

1.6 Executa les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establerts.

1.7 Distingeix possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.

1.8 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.

1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, i de prevenció de riscos laborals.

2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments bàsics sota supervisió.

#### Criteris d'avaluació

2.1 Descriu i classifica les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les possibles aplicacions.

2.2 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels procediments d'elaboració de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

- 2.3 Realitza operacions senzilles per prestar assistència en el procés d'elaboració culinària, aplica tècniques i compleix amb els temps establerts i les normes i instruccions rebudes.
- 2.4 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 2.5 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.
- 2.7 Assumeix el compromís de mantenir les instal·lacions i equips nets i treure el màxim profit a les matèries primeres.

3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments seguint les indicacions rebudes.

#### Críteris d'avaluació

- 3.1 Interpreta correctament la informació necessària.
- 3.2 Realitza les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions en temps i forma.
- 3.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- 3.4 Executa les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establerts.
- 3.5 Realitza les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 3.6 Manté el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- 3.7 Adequa l'ús de la tècnica en funció de l'aliment a processar.
- 3.8 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 3.9 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa, de seguretat laboral.
- 3.11 Interpreta fitxes tècniques o documents alternatius per optimitzar les elaboracions.

#### Continguts

1. Execució de tècniques elementals de cocció:
  - 1.1 Terminologia professional.
  - 1.2 Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.
  - 1.3 Procediments d'execució en les diferents tècniques.
  - 1.4 Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica, control de resultats.
  - 1.5 Prevenció de riscos laborals.
2. Realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions:
  - 2.1 Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.
  - 2.2 Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses.
  - 2.3 Normativa higienicosanitària.
3. Preparació d'elaboracions culinàries senzilles:
  - 3.1 Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre altres, descripció i interpretació de la informació continguda.
  - 3.2 Organització i seqüenciació de les diverses fases en l'elaboració.
  - 3.3 Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.

- 3.4 Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica, control de resultats.
- 3.5 Normativa higienicosanitària.

UF2:realització, acabats i decoracions dels plats  
Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu i classifica les diverses guarnicions i decoracions senzilles, així com les possibles aplicacions.
- 1.2 Determina les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració a la qual acompanyen.
- 1.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- 1.4 Elabora les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.
- 1.5 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 1.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 1.7 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

- 2. Realitza acabats i presentacions senzills relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Verifica la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.
- 2.2 Disposa els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics, instruccions rebudes o procediments establerts.
- 2.3 Desenvolupa les noves tendències de decoració i presentació: volum, color, textura, simetria, etc.
- 2.4 Relaciona i aplica les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.
- 2.5 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 2.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 2.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

- 3. Assisteix els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica els diferents tipus de servei i les seves característiques.
- 3.2 Manté els diversos productes en condicions òptimes de servei, segons instruccions rebudes o procediments establerts.
- 3.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament del servei.
- 3.4 Interpreta la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servei.
- 3.5 Col·labora en la realització de les elaboracions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.

- 3.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 3.7 Assisteix a la disposició dels diferents elements que componen l'elaboració seguint instruccions o normes establertes.
- 3.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral.

#### Continguts

##### 1 Elaboració de guarnicions i elements de decoració bàsics:

- 1.1 Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisi i aplicacions.
- 1.2 Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que les componen. Aplicacions.
- 1.3 Procediments d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.
- 1.4 Normativa higienicosanitària.

##### 2. Realització d'acabats i presentacions senzills:

- 2.1 Normes de decoració i presentació. Volum, color, salsejat, textura, simetria...
- 2.2 Execució dels processos bàsics de acabat i presentació. Punts clau i control de resultats.
- 2.3 Normativa higienicosanitària.

##### 3. Assistència en els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina:

- 3.1 El servei en cuina.
- 3.2 Tasques prèvies als serveis de cuina. *Mise en place*.
- 3.3 Execució dels processos d'assistència propis del servei.
- 3.4 Tasques de finalització del servei.
- 3.5 Normativa higienicosanitària.
- 3.6 Mesures de prevenció de riscos laborals.

#### Mòdul professional 8: aprovisionament i conservació de matèries primeres i manipulació amb higiene

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: aprovisionament i conservació de matèries primeres. 54 hores

UF 2: recepció de mercaderies, conservació i eliminació dels residus. 45 hores

UF1: aprovisionament i conservació de matèries primeres

Duració: 54 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Neteja i desinfecta utiltatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utiltatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.
- 1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequades.



- 1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).
- 1.4 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- 1.5 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).
- 1.6 Descriu els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.
- 1.7 Classifica els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ocupació.
- 1.8 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.
- 2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.
- 2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- 2.4 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.
- 2.5 Identifica i enumera les malalties d'obligada declaració.
- 2.6 Reconeix la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.
- 2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.
- 2.8 Coneix el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) a l'empresa.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques de manipulació.
- 3.2 Classifica i descriu els principals riscos i infeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.
- 3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.
- 3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.
- 3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.
- 3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.
- 3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- 3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures dels mateixos.
- 3.9 Reconeix els procediments d'actuació davant alertes alimentàries.

4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.
- 4.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.
- 4.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.

4.4 Reconeix les energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient.

4.5 Identifica les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzin en la indústria alimentària.

4.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

5. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes.

#### Criteris d'avaluació

5.1 Identifica els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.

5.2 Relaciona les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres en cuina amb els mètodes i equips.

5.3 Executa les tècniques bàsiques d'envasament i conservació seguint els procediments establerts.

5.4 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

5.5 Determina els llocs de conservació idonis, per als gèneres, fins al moment del seu ús/consum o destinació final.

5.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

#### Continguts

1. Neteja i desinfecció d'utilatge, equips i instal·lacions:

1.1 Conceptes i nivells de neteja.

1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilatge, equips i instal·lacions.

1.3 Processos i productes de neteja.

2. Bones pràctiques higièniques:

2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.

2.2 Neteja i desinfecció.

2.3 Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)

2.4 Uniformitat i equipament personal de seguretat. Característiques.

2.5 Autocontrol. Sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC.

3. Aplicació de bones pràctiques de manipulació dels aliments:

3.1 Normativa general de manipulació d'aliments.

3.2 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.

3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

4. Utilització eficaç dels recursos:

4.1 Impacte ambiental provocat per l'ús de recursos en la indústria alimentària.

4.2 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.

4.3 Concepte de les tres erres: reducció, reutilització i reciclat.

5. Envasat i conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats:

5.1 Sistemes i mètodes

5.2 Descripció i característiques dels sistemes i mètodes d'envasament i conservació.

5.3 Procediments d'execució de tècniques bàsiques d'envasament i conservació.

#### 5.4 Equips associats a cada mètode.

UF2: recepció de mercaderies, conservació i eliminació dels residus  
Duració: 45 hores

#### Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge.

##### Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres.

1.2 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques. Interpreta l'etiquetatge dels productes.

1.3 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.

1.4 Identifica les necessitats de conservació de les matèries primeres.

1.5 Emmagatzema les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seva conservació atenent a normes establertes i instruccions rebudes.

1.6 Col·loca les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.

1.7 Manté el magatzem en condicions d'ordre i neteja.

2. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.

##### Criteris d'avaluació

2.1 Identifica i classifica els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

2.2 Reconeix els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per la indústria alimentària.

2.3 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.

2.4 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.

2.5 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.

2.6 Identifica les no conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

#### Continguts

1. Recepció de matèries primeres. Economat i celler:

1.1 Matèries primeres.

1.2 Descripció, característiques, classificacions i aplicacions. Categories comercials i etiquetats.

1.3 Mesures de prevenció de riscos laborals. Legislació higienicosanitària.

1.4 Descripció i característiques. Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzematge i consum.

2. Recollida dels residus:

2.1 Legislació ambiental.

- 2.2 Descripció dels residus generats en la indústria alimentària i els seus efectes ambientals.
- 2.3 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.

## Mòdul professional 9: tècniques elementals de servei

Durada: 132/165 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Unitats formatives que el componen:

UF1: aprovisionament i organització del restaurant. 66 hores

UF2: servei i postservei del restaurant. 66 hores

UF1: aprovisionament i conservació de matèries primeres

Duració: 66 hores

### Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Neteja i desinfecta utillatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes.

#### Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utillatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.
- 1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequades.
- 1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).
- 1.4 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- 1.5 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).
- 1.6 Descriu els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.
- 1.7 Classifica els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ocupació.
- 1.8 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

#### Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.
- 2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.
- 2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- 2.4 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.
- 2.5 Identifica i enumera les malalties d'obligada declaració.
- 2.6 Reconeix la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.
- 2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.
- 2.8 Coneix el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) a l'empresa.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació

3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques de manipulació.

3.2 Classifica i descriu els principals riscos i infeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.

3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.

3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.

3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.

3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.

3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures dels mateixos.

3.9 Reconeix els procediments d'actuació davant alertes alimentàries.

4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

Criteris d'avaluació

4.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.

4.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.

4.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.

4.4 Reconeix les energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient.

4.5 Identifica les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzin en la indústria alimentària.

4.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

5. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes.

Criteris d'avaluació

5.1 Identifica els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.

5.2 Relaciona les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres en cuina amb els mètodes i equips.

5.3 Executa les tècniques bàsiques d'envasament i conservació seguint els procediments establerts.

5.4 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

5.5 Determina els llocs de conservació idonis, per als gèneres, fins al moment del seu ús/consum o destinació final.

5.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

Continguts

1. Neteja i desinfecció d'utilitatge, equips i instal·lacions:

1.1 Conceptes i nivells de neteja.

- 1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilitatge, equips i instal·lacions.
- 1.3 Processos i productes de neteja.

2. Bones pràctiques higièniques:

- 2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
- 2.2 Neteja i desinfecció.
- 2.3 Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)
- 2.4 Uniformitat i equipament personal de seguretat. Característiques.
- 2.5 Autocontrol. Sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC.

3. Aplicació de bones pràctiques de manipulació dels aliments:

- 3.1 Normativa general de manipulació d'aliments.
- 3.2 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.
- 3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

4. Utilització eficaç dels recursos:

- 4.1 Impacte ambiental provocat per l'ús de recursos en la indústria alimentària.
- 4.2 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.
- 4.3 Concepte de les tres erres: reducció, reutilització i reciclat.

5. Envasat i conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats:

- 5.1 Sistemes i mètodes
- 5.2 Descripció i característiques dels sistemes i mètodes d'envasament i conservació.
- 5.3 Procediments d'execució de tècniques bàsiques d'envasament i conservació.
- 5.4 Equips associats a cada mètode.

UF2: recepció de mercaderies, conservació i eliminació dels residus  
Duració: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres.
  - 1.2 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques. Interpreta l'etiquetatge dels productes.
  - 1.3 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
  - 1.4 Identifica les necessitats de conservació de les matèries primeres.
  - 1.5 Emmagatzema les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seva conservació atenent a normes establertes i instruccions rebudes.
  - 1.6 Col·loca les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
  - 1.7 Manté el magatzem en condicions d'ordre i neteja.
- 2. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.

### Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica i classifica els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.
- 2.2 Reconeix els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per la indústria alimentària.
- 2.3 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 2.4 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.
- 2.5 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- 2.6 Identifica les no conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

### Continguts

1. Recepció de matèries primeres. Economat i celler:
    - 1.1 Matèries primeres.
    - 1.2 Descripció, característiques, classificacions i aplicacions. Categories comercials i etiquetats.
    - 1.3 Mesures de prevenció de riscos laborals. Legislació higienicosanitària.
    - 1.4 Descripció i característiques. Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzematge i consum.
  2. Recollida dels residus:
    - 2.1 Legislació ambiental.
    - 2.2 Descripció dels residus generats en la indústria alimentària i els seus efectes ambientals.
    - 2.3 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
- Mòdul professional 10: processos bàsics de preparació d'aliments i begudes

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF1: organització de bar i cafeteria. 33 hores

UF2: el servei de begudes al bar i cafeteria. 33 hores

UF3: elaboracions de menjars ràpids i el seu servei. 66 hores

UF1: organització de bar i cafeteria

Durada: 33 hores

### Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aprovisiona i distribueix gèneres interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.

### Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.

- 1.2 Identifica i interpreta correctament els documents associats a l'aprovisionament, així com les instruccions rebudes.
  - 1.3 Formalitza els fulls de sol·licitud seguint les normes preestablertes.
  - 1.4 Comprova quantitativament i qualitativament el sol·licitat amb el rebut.
  - 1.5 Trasllada les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establerts.
  - 1.6 Distribueix les begudes i gèneres en els llocs idonis, atenent les seves necessitats de conservació, normes establertes i instruccions rebudes.
  - 1.7 Actua amb honradesa en la participació de l'emmagatzematge de gènere i material.
  - 1.8 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
  - 1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral i protecció mediambiental.
2. Prepara equips, estris i parament propis d'àrea de bar, reconeixent i relacionant les seves aplicacions bàsiques i/o funcionament.

#### Criteris d'avaluació

- 2.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 2.2 Descriu i caracteritza els equips, estris i parament propis de l'àrea de bar.
- 2.3 Reconeix les aplicacions d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar.
- 2.4 Efectua les diverses operacions de posada en marxa d'equips, verificant la seva adequació i disponibilitat a usos posteriors, tenint en compte el compliment amb el manteniment periòdic que requereix cada equip i seguint normes establertes i instruccions rebudes.
- 2.5 Efectua el manteniment d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar, mantenint-los en condicions d'ús durant el desenvolupament de les operacions de preparació i servei, seguint els procediments establerts.
- 2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals, higienicosanitària i mediambiental.
- 2.7 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia i amb cura de la seva higiene personal.

#### Continguts

1. Aprovisionament i distribució de gèneres en l'àrea de bar:
  - 1.1 L'àrea de bar. Descripció i caracterització. Estructures organitzatives funcionals i competències bàsiques.
  - 1.2 Documents relacionats amb el magatzematge intern. Caracterització i formalització de formularis.
  - 1.3 Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres i material a la zona de bar.
  - 1.4 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.
2. Preparació d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar:
  - 2.1 Mobiliari i equips per al servei d'aliments i begudes. Descripcions i classificacions.
  - 2.2 Procediments d'ús, aplicacions, distribució i manteniment
  - 2.3 Normativa de prevenció de riscos laborals, higienicosanitària i mediambiental.

UF2:el servei de begudes al bar i cafeteria

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació



1. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació en temps i forma, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes.

#### Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.

1.2 Interpreta la terminologia professional relacionada.

1.3 Descriu i caracteritza les tècniques elementals de preparació a base dels diferents tipus de begudes.

1.4 Relaciona les diverses tècniques amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.

1.5 Relaciona i determina les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques.

1.6 Identifica les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.

1.7 Executa les diverses tècniques de preparació i presentació de begudes senzilles en temps i forma, seguint els procediments establerts.

1.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

1.9 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

#### Continguts

1. Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de begudes:

1.1 Terminologia professional.

1.2 Presentació comercial. Classificació i característiques.

1.3 Procediments d'execució. Fases i tècniques de preparació, decoració, presentació i servei.

1.4 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Begudes no alcohòliques calentes i fredes:

2.1 Begudes no alcohòliques calentes i fredes. Classificació, característiques i tipus.

2.2 Organització i seqüenciament de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.

2.3 Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.

2.4 Mètodes de conservació de les begudes que ho necessitin.

2.5 Fases i punts clau en les elaboracions, control i valoració de resultats.

2.6 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Begudes alcohòliques:

3.1 Identificació, classificació, característiques i tipus:

3.2 Organització i seqüenciament de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.

3.3 Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.

3.4 Mètodes de conservació de les begudes que ho necessitin. Fases i punts claus en les elaboracions, control i valoració de resultats.

UF 3: elaboracions de menjars ràpids i el seu servei

Durada: 66 hores

## Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques.

### Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 1.2 Identifica les elaboracions més significatives d'aquest tipus d'oferta gastronòmica.
- 1.3 Descriu i caracteritza les diverses tècniques culinàries elementals, distingint entre les operacions prèvies de manipulació i les d'aplicació de la calor.
- 1.4 Relaciona les diverses tècniques culinàries elementals amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.
- 1.5 Interpreta correctament la documentació annexa a les operacions de producció culinària.
- 1.6 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques.
- 1.7 Realitza els procediments d'obtenció d'elaboracions senzilles de cuina en temps i forma, atenent a les normes establertes.
- 1.8 Descriu i caracteritza els equips, estris i parament propis d'aquesta zona de consum d'aliments.
- 1.9 Desenvolupa els processos intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 1.10 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 1.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, seguretat laboral i protecció ambiental.
- 1.12 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

2. Assisteix o realitza el servei d'aliments i begudes en barra, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servei d'aquesta àrea de consum.

### Criteris d'avaluació

- 2.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 2.2 Descriu i caracteritza les diverses tècniques de servei més comuns i significatives.
- 2.3 Interpreta correctament els documents associats, així com les instruccions rebudes i les normes establertes.
- 2.4 Identifica i selecciona els equips, estris i parament necessaris i acords per al desenvolupament posterior de l'assistència o realització de les operacions de servei.
- 2.5 Aplica les diverses operacions de preserveci adequades al desenvolupament posterior dels serveis, tenint en compte les instruccions rebudes i/o normes establertes.
- 2.6 Realitza o assisteix en la seva realització, les diverses tècniques de servei, segons instruccions rebudes i/o normes establertes.
- 2.7 Manté el lloc de treball net i ordenat durant el desenvolupament de totes les operacions de servei.
- 2.8 Valora la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i eficàcia, potenciant la bona imatge de l'entitat que presta el servei.
- 2.9 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

2.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa prevenció de riscos laborals, higienicosanitària i mediambiental.

2.11 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

### Continguts

1. Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de menjars ràpids:

1.1 Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre altres. Descripció. Interpretació de la informació continguda.

1.2 Tècniques culinàries elementals en la preparació de menjars ràpids. Identificació i caracterització.

1.3 Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques en les elaboracions.

1.4 Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.

1.5 Procediments d'execució de les diverses preparacions.

1.6 Elaboració i servei de productes culinàris bàsics propis del bar-cafeteria.

1.7 Acabats o presentacions de les elaboracions. Normes bàsiques.

1.8 Mètodes d'envasament i conservació de les elaboracions culinàries que ho necessitin.

1.9 Fases i punts claus en les elaboracions, control i comparació de resultats.

1.10 Legislació higienicosanitària, seguretat laboral i protecció ambiental.

2. Assistència o realització en el servei d'aliments i begudes en barra:

2.1 El servei en barra. Definició, tipus i caracterització.

2.2 Normes generals del servei en barra i tècniques bàsiques d'atenció al client. Fases i maneres d'operar i actuar.

2.3 Documents que intervenen en els processos de servei en barra. Identificació, característiques i interpretació.

2.4 Procediments d'execució d'operacions bàsiques de servei i atenció al client en barra.

2.5 Fases i punts claus durant el desenvolupament dels processos alternatives i valoració de resultats.

2.6 Normativa de prevenció de riscos laborals, higienicosanitària i mediambiental.

## Mòdul professional 11: preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF1: documentació i recepció de mercaderies de serveis de càtering. 33 hores

UF2: ordre i neteja de materials i equips. 33 hores

UF1: documentació i recepció de mercaderies de serveis de càtering

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Organitza materials per a serveis de càtering, identificant les seves característiques i aplicacions.

#### Críteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 1.2 Descriu i caracteritza els establiments de càtering a l'entorn de la restauració col·lectiva.
- 1.3 Identifica i analitza les estructures organitzatives i funcionals bàsiques d'aquest tipus d'empreses.
- 1.4 Descriu i classifica el material i l'equipament que conforma la dotació per al muntatge de serveis de càtering.
- 1.5 Caracteritza les aplicacions, normes d'ús i manteniment de primer nivell d'equips i materials.
- 1.6 Descriu les operacions de preparació de muntatges, les seves fases i les característiques i peculiaritats de cadascuna.
- 1.7 Executa les operacions d'aprovisionament intern en temps i forma.
- 1.8 Actua amb honradesa en la participació de l'emmagatzematge de gènere i material.
- 1.9 Prepara i disposa els materials en les zones de càrrega d'acord a normes i/o protocols d'actuació establerts.
- 1.10 Realitza la formalització de documents associats a l'aprovisionament i la preparació de muntatges.
- 1.11 Reconeix i aplica les normes higienicosanitàries, de qualitat, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- 1.12 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

2. Recepciona mercaderies procedents de serveis de càtering, caracteritzant els procediments de control, classificació i distribució en les zones de descàrrega.

#### Críteris d'avaluació

- 2.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 2.2 Identifica les zones de descàrrega de materials i equips procedents de serveis de càtering.
- 2.3 Descriu i caracteritza les operacions de recepció de mercaderies a les zones de descàrrega.
- 2.4 Identificat i ubica materials, equips i productes a la zona de descàrrega per al seu posterior control i distribució.
- 2.5 Comprova l'estat dels materials i equips, controla documentalment totes les incidències de trencaments, deterioracions i altres tenint, en compte el compliment amb el manteniment periòdic que requereix cada equip i seguint normes establertes i instruccions rebudes.
- 2.6 Comprova l'etiquetatge dels productes envasats per al seu trasllat al departament corresponent.
- 2.7 Trasllada i distribueix els materials i equips de les zones de descàrrega a les àrees de rentat en temps i forma adequats.
- 2.8 Aplica els mètodes de neteja i ordre en les zones de descàrrega, segons normes i/o protocols d'actuació.
- 2.9 Reconeix i aplica les normes higienicosanitàries, de qualitat, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

## Continguts

### 1. Organització de materials per a serveis de càtering:

- 1.1 Àrees de muntatge en establiments de càtering. Estructura organitzativa i funcional, descripció i característiques.
- 1.2 Material i equipaments per als serveis de càtering. Identificació, classificació i característiques.
- 1.3 Aplicacions, normes d'ús i manteniment bàsic.
- 1.4 Preparació de muntatges. Descripció, fases i característiques.
- 1.5 Ordres de servei. Identificació i descripció.
- 1.6 Processos d'aprovisionament intern. Descripció, fases i característiques de les operacions.
- 1.7 Preparació i disposició de les càrregues. Zona de càrrega, normes i/o protocols d'actuació.
- 1.8 Control documental. Identificació i formalització de documents.
- 1.9 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambientals.

### 2. Recepció de mercaderies procedents de serveis de càtering:

- 2.1 Recepció d'equips i materials. Descripció, fases i característiques.
- 2.2 Normes i/o protocols d'actuació, descripció i característiques de les zones de descarrega.
- 2.3 Identificació d'equips, materials i productes. Controls i distribució a altres àrees. Descripció i caracterització de les diverses operacions.
- 2.4 Controls documentals i administratius.
- 2.5 Identificació i formalització de documents, funcions dels mateixos.

UF2: ordre i neteja de materials i equips

Durada: 33 hores

## Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Neteja materials i equips, reconeixent i relacionant les característiques de la maquinària específica i els materials amb les operacions de rentat.

### Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 1.2 Descriu i caracteritza les maquinàries específiques per a la neteja d'equips i materials.
- 1.3 Caracteritza les normes d'ús i manteniment de primer nivell de maquinària i equipament per al rentat.
- 1.4 Identifica els diversos productes de neteja per al rentat de materials, així com les normes i cures en la seva manipulació.
- 1.5 Descriu les diverses operacions de rentat de materials i equips, caracteritzant fases i procediments.
- 1.6 Classifica el material prèviament al seu rentat en temps i forma.
- 1.7 Desenvolupa les operacions de rentat d'equips i materials segons normes i/o protocols d'actuació.
- 1.8 Controla els resultats finals i avalua la seva qualitat final d'acord amb normes o instruccions preestablertes.
- 1.9 Disposa, distribueix i ubica els equips i materials nets en les àrees destinades al seu emmagatzematge.
- 1.10 Formalitza la documentació associada acord amb instruccions o normes preestablertes.

1.11 Reconeix i aplica les normes higienicosanitàries i de prevenció de riscos laborals i mediambientals.

1.12 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia i amb cura de la seva higiene personal.

2. Aplica protocols de seguretat i higiene alimentària, identificant i valorant els perills associats a unes pràctiques inadequades.

#### Criteris d'avaluació

2.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.

2.2 Identifica i classifica els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

2.3 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.

2.4 Identifica els riscos derivats per a la salut per una incorrecta manipulació dels residus i el seu possible impacte ambiental.

2.5 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.

2.6 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja i desinfecció.

2.7 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

2.8 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques de manipulació.

2.9 Classifica i descriu els principals riscos i toxifecions d'origen alimentari relacionades amb els agents causants.

2.10 Reconeix i aplica les normes de prevenció de riscos laborals i mediambientals.

2.11 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia i amb cura de la seva higiene personal.

#### Continguts

1. Neteja de materials i equips:

1.1 Maquinària i equipament especial específic en les àrees de rentat. Identificació, funcions, manteniment de primer nivell i normes d'utilització.

1.2 Productes de neteja per al rentat de materials. Tipologia, aplicacions, interpretació d'etiquetatges, dosificacions i precaucions d'ús.

1.3 Operacions de rentat. Descripció, fases i característiques.

1.4 Classificació i ubicació prèvia del material. Caracterització de les operacions.

1.5 Rentat del material. Ús i control de la maquinària en funció del tipus de material. Execució de les operacions i avaluacions dels resultats.

1.6 Disposició, distribució i ubicació dels materials nets en les àrees corresponents.

1.7 Normes de prevenció de riscos laborals i mediambientals.

2. Aplicació de protocols de seguretat i higiene alimentària:

2.1 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus. Eines en la gestió ambiental. Normes ISO.

2.2 Mesures de prevenció i protecció mediambiental.

2.3 Estalvi hídric i energètic.

2.4 Riscos per a la salut derivats d'una incorrecta manipulació de residus.

2.5 Neteja i desinfecció. Descripció i característiques.

- 2.6 Perills sanitaris associats a pràctiques de neteja i desinfecció inadequades.
- 2.7 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades. Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
- 2.8 Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

## Mòdul professional 12: atenció al client

Durada: 99hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: atenció al client. 99 hores

UF1: atenció al client

Durada: 99 hores

### Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica tècniques de comunicació en l'atenció a clients i possibles clients en l'àmbit de la seva responsabilitat, aplicant protocols establerts.

#### Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les característiques bàsiques del client tipus del producte i/o servei de la professió, i del seu comportament.
- 1.2 Identifica probables situacions d'atenció al client en la professió.
- 1.3 Obté informació de clients i possibles clients, segons instruccions rebudes.
- 1.4 Utilitza tècniques de comunicació verbal.
- 1.5 Empra tècniques de comunicació no verbal.
- 1.6 Manté actituds que afavoreixin la comunicació.
- 1.7 Manté converses, utilitzant les fórmules, lèxic comercial i nexes de comunicació.
- 1.8 Respon a diferents tipus de qüestions professionals bàsiques utilitzant el lèxic comercial i el registre adequats.
- 1.9 S'expressa amb correcció i de forma efectiva en una comunicació professional habitual.
- 1.10 Manté una actitud conciliadora i sensible respecte als altres, mostrant cordialitat i amabilitat en el tracte.
- 1.11 Transmet informació de la professió amb claredat, de forma ordenada, estructura clara i precisa.

2. Col·labora en les activitats de venda, reconeixent el catàleg de productes i/o serveis oferts i la tipologia de client a qui es dirigeixen.

#### Criteris d'avaluació

- 2.1 Diferencia processos d'informació i de comunicació.
- 2.2 Identifica les diferents tipologies de públic i els relaciona amb les motivacions de compra o consum.
- 2.3 Diferencia tercers relacionats amb l'empresa: clients, proveïdors i públic en general.
- 2.4 Reconeix les característiques del producte o servei ofert.

- 2.5 Valora la pulcritud i correcció, tant en el vestir com en la imatge corporal, elements clau en l'atenció al client.
- 2.6 Identifica els protocols de venda i/o prestació del servei habituals en la professió.
- 2.7 Identifica els protocols de venda i/o prestació del servei específics de diferents tipus d'empresa.
- 2.8 Empra la terminologia bàsica de comunicació comercial en la professió.
- 2.9 Informa al client del catàleg de béns i/o serveis disponibles i de les seves característiques i qualitats esperables, i, si escau, dels terminis necessaris per dur a terme el servei o tenir el producte.
- 2.10 Manté en tot moment el respecte cap al client.
- 2.11 Assessora al client del bé i/o servei més recomanable segons les necessitats que exposa.
- 2.12 Adequa les respostes en funció del públic.
- 2.13 Realitza el tancament de la venda o la comanda, sol·licitant al client que comuniqui l'opció elegida.

3. Realitza les activitats auxiliars de venda en l'establiment comercial o en el lliurament a domicili i l'informa al client del servei realitzat, utilitzant els protocols d'actuació establerts per l'empresa.

#### Criteris d'avaluació

- 3.1 Lliura al client els articles elaborats segons els protocols establerts.
- 3.2 Informa dels serveis realitzats i els temps emprats.
- 3.3 Recull la conformitat del client amb el bé i/o servei rebut, segons instruccions rebudes.
- 3.4 Embolica i/o envasa el producte per al lliurament al client, segons els protocols establerts.
- 3.5 Identifica i/o emet el document justificant del cobrament de la venda del bé i/o servei d'acord amb les instruccions rebudes.
- 3.6 Realitza el cobrament en efectiu, donant el canvi, en cas necessari, amb exactitud i claredat, i verificant l'autenticitat de monedes i bitllets.
- 3.7 Manté en tot moment el respecte cap al client.
- 3.8 Analitza com un bon resultat del treball realitzat i una atenció al client pulcre i acurada permet fidelitzar el client.
- 3.9 Informa, si és el cas, del servei postvenda i dels terminis de garantia dels productes i/o serveis.

4. Col·labora en l'atenció a clients que presenten queixes i reclamacions. o en serveis postvenda, aplicant els protocols d'actuació establerts.

#### Criteris d'avaluació

- 4.1 Recull les objeccions que el client plantegi, i les trasllada als responsables segons els protocols establerts.
- 4.2 Recull en el límit de les seves responsabilitats les queixes, reclamacions o suggeriments segons els procediments establerts per l'empresa.
- 4.3 Ofereix alternatives al client davant reclamacions fàcilment esmenables, exposant clarament els temps i condicions de les operacions a realitzar, així com del nivell de probabilitat de modificació esperable.
- 4.4 Reconeix els aspectes principals que regula la legislació vigent en relació a les reclamacions.
- 4.5 Subministra la informació i la documentació necessària al client per a la presentació d'una reclamació per escrit.



- 4.6 Recull els formularis presentats pel client per a la presentació d'una reclamació.
- 4.7 Omple o dona suport per complir un full de reclamació.
- 4.8 Trameta les queixes i reclamacions que sobrepassen el seu àmbit d'actuació, a la persona responsable dins l'organització o empresa, d'acord al procediment establert.
- 4.9 Mostra una actitud favorable cap a la millora de la qualitat dels productes i/o serveis, reconeixent els possibles errors i millorant la pròpia actuació.
- 4.10 Comparteix informació amb l'equip de treball.

## Continguts

### 1. Aplicació de tècniques de comunicació comercial:

- 1.1 El procés de comunicació. Agents i elements que intervenen. Canals de comunicació amb el client.
- 1.2 Barreres i dificultats comunicatives. Estratègies per a superar o minimitzar les barreres i dificultats.
- 1.3 Comunicació verbal. Emissió i recepció de missatges orals.
- 1.4 Motivació, frustració i mecanismes de defensa. Comunicació no verbal.
- 1.5 Empatia i receptivitat.
- 1.6 Habilitats socials aplicades a la professió: empatia, capacitat de comunicació, flexibilitats, responsabilitat i organització.
- 1.7 Protocols d'atenció al client de la professió.

### 2. Venda de productes i serveis:

- 2.1 El client. Públic en general. Tercers relacionats amb l'empresa.
- 2.2. Comunicació i informació. Terminologia comercial.
- 2.3 Coneixement de producte o servei. Tipologia de públic en funció del producte o servei.
- 2.4 Actuació del venedor professional.
- 2.5 Exposició, presentació i demostració de les qualitats dels productes i serveis.
- 2.6 El venedor. Característiques, funcions i actituds. Qualitats i aptituds per a la venda i el desenvolupament del procés de venda.
- 2.7 El venedor professional: model d'actuació. Protocols de venda. Relacions amb els clients.
- 2.8 Tècniques de venda. Fases de la venda. Informació de servei postvenda.
- 2.9 Aspectes rellevants de la Llei d'Ordenació del comerç minorista.

### 3. Activitats auxiliars de venda i informació al client:

- 3.1 Rols, objectius i relació client-professional.
- 3.2 Tipologia de client i relació amb la prestació del servei.
- 3.3 Atenció personalitzada com a base de la confiança en l'oferta del servei.
- 3.4 Necessitats i gustos del client. Criteris de valoració de la satisfacció del client amb el producte o servei rebut.
- 3.5 Objecions dels clients. Tractament.
- 3.6 Paràmetres clau per a la classificació del producte rebut o la prestació de serveis sol·licitada.
- 3.7 Servei postvenda.
- 3.8 Fidelització del client.
- 3.9 Documentació bàsica vinculada al lliurament de productes o la prestació de serveis.

### 4. Tractament de queixes i reclamacions. Escolta activa. Empatia. Actitud positiva i tranquil·la:

- 4.1 Tècniques utilitzades en l'actuació davant les reclamacions. Gestió de reclamacions. Alternatives reparadores. Elements formals que contextualitzen una reclamació.

4.2 Documents necessaris o proves en una reclamació. Procediment de recollida de les reclamacions.

4.3 Documents relacionats amb els servei postvenda: garanties i altres.

4.4 Organismes públics i privats de defensa dels drets i interessos del consumidor.

4.5 Utilització d'eines i recursos informàtics de gestió de reclamacions.

## Mòdul professional 13: síntesi

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: síntesi. 99 hores

UF 1: síntesi

Durada: 66 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 14: 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.

#### Criteris 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 de referència relacionades amb la recepció, l'emmagatzematge i la distribució de productes crus així com la seva preelaboració i posterior conservació.

- 1.1 Recepció de matèries primeres.
- 1.2 Posada a punt dels estris i maquinaria relacionada en la preelaboració d'aliments.
- 1.3 Realització de les diferents preelaboracions dels aliments.
- 1.4 Preparació ,pelat, neteja i tall de les diferents peces.
- 1.5 Envasament i conservació dels diferents aliments segons instruccions rebudes sota la supervisió d'un superior.
- 1.6 Regeneració de les diferents matèries primeres.
- 1.7 Realització de la neteja de l'àrea de preelaboració.
- 1.8 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts.

2. Activitats formatives de referència relacionades amb les elaboracions culinàries senzilles.

- 2.1 Posada a punt dels estris i maquinaria relacionada en l'elaboració d'aliments.
- 2.2 Realització de la *mise en place* del lloc de treball.
- 2.3 Realització de les diferents fases d'elaboració de menjars i begudes senzilles.
- 2.4 Assistència en la realització de les diferents elaboracions que es porten a terme en l'establiment.
- 2.5 Assistència en el procés de servei de cuina.
- 2.6 Realització de la neteja del seu lloc de treball.
- 2.7 Realització de la conservació de generes post-servei.
- 2.8 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts.

3. Activitats formatives de referència relacionades amb la realització i servei de begudes i menjars propis del bar cafeteria.

3.1 Posada a punt dels estris i maquinaria relacionada en l'elaboració d'aliments i begudes ràpides pròpies del bar-cafeteria.

3.2 Operacions de preservei.

3.3 Posada a punt i aprovisionament de la zona d'elaboració de menjars pròpia del bar-cafeteria.

3.4 Realització de les diferents fases d'elaboració de menjars i begudes senzilles pròpies del bar-cafeteria.

3.5 Realització de serveis senzills.

3.6 Aplicació de tècniques i protocols de atenció al client propis del sector i de la empresa.

3.7 Realització de la neteja del seu lloc de treball.

3.8 Operacions de post-servei.

3.9 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts.

4. Activitats formatives de referència relacionades amb l'assistència en el servei de aliments i begudes en l'àrea del restaurant.

4.1 Posada a punt dels estris i maquinaria pròpia del àrea de restaurant.

4.2 Operacions de preservei.

4.3 Realització correcta de les diferents fases del servei d'aliments i begudes en el restaurant.

4.4 Realització de serveis senzills.

4.5 Assistència en el procés de servei en restaurant.

4.6 Aplicació de tècniques i protocols de atenció al client propis del sector i de la empresa.

4.7 Realització del desembarassament de taules i taules auxiliars.

4.8 Operacions de post-servei.

4.9 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts.