



3º E.S.O Temas 0, 1,2,3			
PLAN DE TRABAJO Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS 1er TRIMESTRE 2018/2019			
BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA			
CONTENIDOS	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION	
<p><b>Tema 0: Actividad Científica</b></p> <p>1.La metodología científica. Sus características básicas: observación, planteamiento de problemas, discusión, formulación de hipótesis, contrastación, experimentación, elaboración de conclusiones, etc., para comprender mejor los fenómenos naturales y resolver los problemas que su estudio plantea.</p> <p>2.Proyecto de investigación sobre uno de los contenidos del currículo en el cual pondrá en práctica su familiarización con la metodología científica.</p>	<p><b>Tema 0</b></p> <p>1.1 Identifica los términos más frecuentes del vocabulario científico, expresándose de forma correcta tanto oralmente como por escrito.</p> <p>2.1. Utiliza la información de manera crítica, obteniéndola de distintos medios y transmitiéndola utilizando distintos soportes.</p> <p>3.1. Desarrolla con autonomía la planificación de sus trabajos y describiendo sus observaciones.</p> <p>4.1. Integra y aplica las destrezas propias del método científico.</p> <p>5.1. Utiliza argumentos justificando las hipótesis que propone.</p> <p>6.1. Utiliza diferentes fuentes de información, apoyándose en las TIC, para la elaboración y presentación de sus investigaciones.</p> <p>7.1. Participa, valora y respeta el trabajo individual y grupal.</p> <p>8.1. Diseña pequeños trabajos de investigación sobre plantas para su presentación y defensa en el aula.</p> <p>8.2. Expresa con precisión y coherencia, tanto verbalmente como por escrito, las conclusiones de sus investigaciones.</p>	<p><b>Tema 0.</b></p> <p>1. Utilizar adecuadamente el vocabulario científico.</p> <p>2. Buscar, seleccionar e interpretar la información de carácter científico.</p> <p>3. Desarrollar con autonomía la planificación de sus trabajos.</p> <p>4. Planear, aplicar, e integrar las destrezas y habilidades propias del trabajo científico.</p> <p>5. Elaborar hipótesis y contrastarlas a través de la experimentación o la observación y la argumentación.</p> <p>6. Utilizar fuentes de información variada, discriminar y decidir sobre ellas y los métodos empleados para su obtención.</p> <p>7. Participar, valorar y respetar el trabajo individual y grupal.</p> <p>8. Exponer y defender con argumentos, pequeños trabajos de investigación.</p>	<p><b>Tema 0</b></p> <p><u>Criterio de evaluación 1. Comunicación lingüística.</u>  <u>Criterio de evaluación 2. Comunicación lingüística y Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</u>  <u>Criterio de evaluación 3. Aprender a aprender y Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</u>  <u>Criterio de evaluación 4. Competencia digital.</u>  <u>Criterio de evaluación 5. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</u>  <u>Criterio de evaluación 6. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</u>  <u>Criterio de evaluación 7. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</u>  <u>Criterio de evaluación 8. Comunicación lingüística.</u></p>
<p><b>Tema 1: El ser humano y la salud</b></p> <p>1.Niveles de organización de la materia viva.</p> <p>2.Organización general del cuerpo humano: células, tejidos, órganos, aparatos y sistemas.</p> <p>3.La salud y la enfermedad. Clasificación de las enfermedades: enfermedades infecciosas y no infecciosas. Higiene y prevención.</p> <p>4.Las defensas del organismo. Sistema inmunitario. Vacunas. Los trasplantes y la donación de células, sangre y órganos.</p> <p>5.Investigación de las alteraciones producidas por el consumo de sustancias adictivas como el tabaco, el alcohol y otras drogas, y de los problemas asociados. Detección de situaciones de riesgo que las provocan y elaboración de propuestas de prevención y control.</p> <p>6.La metodología científica.</p>	<p><b>Tema 1</b></p> <p>1.1 Interpreta los diferentes niveles de organización en el ser humano.</p> <p>1.2. Diferencia los distintos tipos celulares, describiendo la función de los orgánulos más importantes.</p> <p>2.1. Reconoce los principales tejidos que conforman el cuerpo humano, y asocia a los mismos su función.</p> <p>3.1. Argumenta las implicaciones que tienen los hábitos para la salud.</p> <p>4.1. Reconoce las enfermedades e infecciones y sus causas.</p> <p>5.1. Distingue y explica los diferentes mecanismos de transmisión de las enfermedades infecciosas, su prevención y tratamiento.</p> <p>5.2. Conoce las causas de las enfermedades no infecciosas y explica su prevención y tratamiento.</p> <p>6.1. Conoce hábitos de vida saludable.</p> <p>6.2. Propone métodos para evitar el contagio y propagación.</p> <p>7.1. Explica en qué consiste el proceso de inmunidad y la vacunación</p> <p>8.1. Detecta las situaciones de riesgo para la salud relacionadas con el consumo de sustancias tóxicas y estimulantes.</p> <p>10.1. Identifica las consecuencias de seguir conductas de riesgo con las drogas, para el individuo y la sociedad.</p> <p>11.1. Identifica los términos más frecuentes del vocabulario</p>	<p><b>Tema 1</b></p> <p>1. Catalogar los distintos niveles de organización de la materia viva: células, tejidos, órganos y aparatos o sistemas y diferenciar las principales estructuras celulares.</p> <p>2. Diferenciar los tejidos más importantes del ser humano y su función.</p> <p>3. Descubrir a partir del conocimiento del concepto de salud y enfermedad los factores que los determinan.</p> <p>4. Clasificar las enfermedades y valorar la importancia de los estilos de vida para prevenirlas.</p> <p>5. Determinar las enfermedades infecciosas y no infecciosas, causas, prevención y tratamientos.</p> <p>6. Identificar hábitos saludables como método de prevención de las enfermedades.</p> <p>7. Determinar el funcionamiento básico del sistema inmune.</p> <p>8. Reconocer y transmitir la importancia que tiene la prevención.</p>	<p><b>Tema 1</b></p> <p><u>Criterio de evaluación 1. Comunicación lingüística.</u>  <u>Criterio de evaluación 2. Comunicación lingüística y Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</u>  <u>Criterio de evaluación 3. Aprender a aprender y Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</u>  <u>Criterio de evaluación 4. Competencia digital.</u>  <u>Criterio de evaluación 5. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</u>  <u>Criterio de evaluación 6. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</u>  <u>Criterio de evaluación 7. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</u>  <u>Criterio de evaluación 8. Comunicación lingüística.</u></p>



	científico. 12.1. Utiliza la información de manera crítica.		
<b>Tema 2: La Alimentación Humana</b> 1. Alimentación y nutrición. 2. Los nutrientes. Nutrientes orgánicos e inorgánicos. Funciones. 3. Alimentación y salud. Hábitos alimenticios saludables. Trastornos de la conducta alimentaria. 4. La metodología científica: Dieta semanal y estudio de mi salud.	<b>Tema 2</b> 1.1. Discrimina nutrición y alimentación. 1.2. Relaciona cada nutriente con la función que desempeña en el organismo. 2.1. Relaciona los hábitos nutricionales saludables con la necesidad de mantener una dieta equilibrada, adecuada a las diferentes situaciones vitales. Elaboración de dietas equilibradas. 3.1. Identifica los términos más frecuentes del vocabulario científico. 4.1. Busca, selecciona e interpreta la información de carácter científico. 4.2. Transmite la información seleccionada de manera precisa. 4.3. Utiliza la información de carácter científico para formarse una opinión propia.	<b>Tema 2</b> 1. Reconocer la diferencia entre la alimentación y la nutrición, diferenciar los principales nutrientes y sus funciones básicas. 2. Relacionar las dietas con la salud. Elaborar dietas equilibradas utilizando cálculos sobre balances calóricos, gasto energético, IMC . 3. Argumentar la importancia de una buena alimentación y del ejercicio. 4. Utilizar adecuadamente el vocabulario científico. 5. Buscar, seleccionar e interpretar la información de carácter científico y utilizar dicha información para formarse una opinión propia.	<b>Tema 2</b> Criterio de evaluación 1. <b>Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</b> Criterio de evaluación 2. <b>Aprender a aprender.</b> Criterio de evaluación 3. <b>Aprender a aprender.</b> Criterio de evaluación 4. <b>Comunicación lingüística.</b> Criterio de evaluación 5. <b>Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</b>
<b>Tema 3: Función digestiva y respiratoria.</b> 1. Las funciones de nutrición: aparatos digestivo y respiratorio. 2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo y respiratorio 3. La metodología científica. 4. Obtención y selección de información a partir de la observación y recogida de muestras del medio natural. 5. Establecimiento de las relaciones entre el conocimiento científico y los avances tecnológicos que afectan a la industria, la medicina.	<b>Tema 3</b> 1.1. Identifica, a partir de gráficos y esquemas, los distintos órganos, aparatos y sistemas. 2.1. Reconoce la función de cada uno de los aparatos y sistemas. 3.1. Diferencia las enfermedades, asociándolas con sus causas. 4.1. Conoce los componentes de los aparatos digestivo y respiratorio y excretor y su funcionamiento. 5.1. Identifica los términos más frecuentes del vocabulario científico, expresándose de forma correcta, tanto oralmente como por escrito.	<b>Tema 3</b> 1. Explicar los procesos fundamentales de la nutrición, utilizando esquemas y representaciones gráficas. 2. Asociar qué fase del proceso de nutrición realiza cada uno de los aparatos implicados en el mismo. 3. Indagar acerca de las enfermedades más habituales en los aparatos relacionados con la nutrición, de cuáles son sus causas y de la manera de prevenirlas. 4. Identificar los componentes de los aparatos digestivo y respiratorio y conocer su funcionamiento. 5. Utilizar adecuadamente el vocabulario científico.	<b>Tema 3</b> Criterio de evaluación 1. <b>Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</b> Criterio de evaluación 2. <b>Aprender a aprender.</b> Criterio de evaluación 3. <b>Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</b> Criterio de evaluación 4. <b>Comunicación lingüística.</b> Criterio de evaluación 5. <b>Comunicación lingüística.</b>

<b>OTRAS ACTIVIDADES</b>	<b>Tema 2:</b> Trabajo individual sobre los alimentos consumidos en una semana en el desayuno, comida y cena (mínimo) y su relación de Kcal. <b>Entrega 30 octubre 2018</b>
<b>FECHAS DE EVALUACIONES</b>	<b>1ª EVALUACIÓN: 10 septiembre 2018- 21 diciembre 2018</b> (Número de sesiones y fecha del examen) <b>Tema 0: 4 sesiones</b> <b>Tema 1: 8 sesiones</b> <b>Tema 2: 9 sesiones 8 noviembre 2018 (tema 1 y 2)</b> <b>Tema 3: 10 sesiones 4 diciembre 2018 (tema 3)</b>
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	La <b>NOTA</b> constará de 3 partes: 70% <b>CONCEPTOS</b> (Nota mínima del examen 4) 10% <b>ACTITUD</b> (Escucha activa en el aula, entrega en plazo y forma de las tareas encomendadas, interés por resolver dudas con el profesor, perseverancia en la resolución de las tareas propuestas) 30% <b>PROCEDIMIENTOS:</b> Cuaderno, trabajos, resolución de ejercicios en la pizarra, respuestas orales y desarrollo empleado en la resolución de ejercicios y problemas.  CUADERNO (apuntes completos, ejercicios, dibujos, esquemas, glosario 30 palabras, resúmenes y simulacros de examen) TRABAJOS (trabajos individuales y cooperativos).  El cuaderno se pedirá a lo largo de todo el trimestre, debiendo estar completo para su calificación positiva. El alumno que no entregue el cuaderno completo el día y a la hora del examen tendrá un punto menos en la nota de cuaderno. La recuperación se hará por trimestres, al inicio del siguiente trimestre. El alumno aprueba con todos los trimestres aprobados.



CENTRO EDUCATIVO “LA AMISTAD”

