



4° E.S.O. PLAN DE TRABAJO Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS 1er TRIMESTRE 2018/2019			
TEMAS 1, 2 CIENCIAS APLICADAS A LA ACTIVIDAD PROFESIONAL			
CONTENIDOS	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION	COMPETENCIAS
<p>Tema 1: Trabajo científico</p> <p>1.El laboratorio 2.Aparatos de uso frecuente 3.Normas de seguridad 4.Los productos químicos: riesgos y precauciones 5.El proceso de medida</p>	<p>Tema 1</p> <p>1.1. Determina el tipo de instrumental de laboratorio necesario según el tipo de ensayo que va a realizar. 2.1. Reconoce y cumple las normas de seguridad e higiene que rigen en los trabajos de laboratorio. 3.1. Recoge y relaciona datos obtenidos por distintos medios para transferir información de carácter científico. 4.1. Relaciona distintos procedimientos instrumentales con su aplicación en el campo industrial o en el de servicios. 5.1. Señala diferentes aplicaciones científicas con campos de la actividad profesional de su entorno.</p>	<p>Tema 1</p> <p>1. Utilizar correctamente los materiales y los productos del laboratorio. 2. Cumplir y respetar las normas de seguridad e higiene del laboratorio. 3. Contrastar algunas hipótesis basándose en la experimentación, recopilación de datos y análisis de resultados. 4. Analizar los procedimientos instrumentales que se utilizan en diversas industrias como la alimentaria, agraria, farmacéutica, sanitaria, imagen personal... 5. Contrastar las posibles aplicaciones científicas en los campos profesionales directamente relacionados con su entorno.</p>	<p>Tema 1</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></p>
<p>Tema 2: La ciencia experimental y sus aplicaciones</p> <p>La experimentación y sus técnicas El informe científico. Práctica 1A. Medida de magnitudes: la masa. Práctica 1B. Determinación de la densidad de un sólido. Práctica 1C. Determinación de la temperatura de fusión. Práctica 2. Técnica de preparación de una disolución. Separación de los componentes de una mezcla Separación de coloides. Práctica 3. Obtención de una sal insoluble por precipitación. Práctica 4. El tratamiento de aguas: la filtración. Práctica 5. Destilación de vino. Práctica 6. Síntesis de sustancias: fabricando jabón. Práctica 7. Reconocimiento de almidón. Práctica 8. Desnaturalización de proteínas. La limpieza y desinfección La desinfección de materiales. El tratamiento de desinfección del agua potable. La higiene alimentaria.</p>	<p>Tema 2</p> <p>1.1. Determina e identifica medidas de volumen, masa o temperatura utilizando ensayos de tipo físico o químico. 2.1. Decide qué tipo de estrategia práctica es necesario aplicar para el preparado de una disolución concreta. 3.1. Establece qué tipo de técnicas de separación y purificación de sustancias se deben utilizar en algún caso concreto. 4.1. Discrimina qué tipos de alimentos contienen a diferentes biomoléculas. 5.1. Describe técnicas y determina el instrumental apropiado para los procesos cotidianos de desinfección. 6.1. Resuelve sobre medidas de desinfección de materiales de uso cotidiano en distintos tipos de industrias o de medios profesionales. 7.1. Relaciona distintos procedimientos instrumentales con su aplicación en el campo industrial o en el de servicios.</p>	<p>Tema 2</p> <p>1.Aplicar las técnicas y el instrumental apropiado para identificar magnitudes. 2.Preparar disoluciones de diversa índole, utilizando estrategias prácticas. 3.Separar los componentes de una mezcla utilizando las técnicas instrumentales apropiadas. 4.Predecir qué tipo de biomoléculas están presentes en distintos tipos de alimentos. 5.Determinar qué técnicas habituales de desinfección hay que utilizar según el uso que se haga del material instrumental. 6.Precisar las fases y los procedimientos habituales de desinfección de materiales de uso cotidiano en los establecimientos sanitarios, de imagen personal, de tratamientos de bienestar y en las industrias y locales relacionados con las industrias alimentarias y sus aplicaciones. 7.Analizar los procedimientos instrumentales que se utilizan en diversas industrias como la alimentaria, agraria, farmacéutica, sanitaria, imagen personal...</p>	<p>Tema 2</p> <p><u>Criterio de evaluación 1. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</u> <u>Criterio de evaluación 2. Aprender a aprender.</u> <u>Criterio de evaluación 3. Aprender a aprender.</u> <u>Criterio de evaluación 4. Comunicación lingüística.</u> <u>Criterio de evaluación 5. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.</u> <u>Criterio de evaluación 6. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.</u> <u>Criterio de evaluación 7. Comunicación lingüística.</u></p>



CENTRO EDUCATIVO "LA AMISTAD"



FIESTAS Y CELEBRACIONES	Fiesta de la Castaña y Navidad
LABORATORIO	Tema 1: A) Práctica de visu de material. B) Práctica de uso del microscopio. Realización el 17 octubre 2018. Tema 2: Prácticas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 (Las fechas de realización de las mismas dependerán de la disponibilidad del laboratorio)
FECHAS DE EVALUACIONES	1ª EVALUACIÓN 10 septiembre 2018- 21 diciembre 2018 (Número de sesiones por tema y fecha de los exámenes.) Tema 1: 12 sesiones 11 octubre 2018 Tema 2: 20 sesiones 5 diciembre 2018
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	La NOTA constará de 3 partes: 60% CONCEPTOS (Nota mínima del examen 4) 10% ACTITUD (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% PROCEDIMIENTOS: Cuaderno, trabajos, prácticas de laboratorio, resolución de ejercicios en la pizarra, respuestas orales y desarrollo empleado en la resolución de ejercicios y problemas. CUADERNO (apuntes, ejercicios, dibujos, esquemas, glosario 15 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.