

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA****2022/2023****ÍNDICE:**

- 1 Introducción.
- 2 Objetivos del módulo.
- 3 Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- 4 Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - 4.1 Contenidos y contenidos mínimos exigibles.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
- 5 Interrelación entre elementos curriculares.
 - 5.1 Objetivos y competencias transversales.
 - 5.2 Interrelación por unidades didácticas.
- 6 Metodología didáctica de carácter general.
- 7 Proceso de evaluación del alumnado.
 - 7.1 Procedimiento de evaluación.
 - 7.2 Criterios de calificación.
- 8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
- 9 Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
- 10 Materiales didácticos para uso de los alumnos.
- 11 Actividades Complementarias y extraescolares.
- 12 Plan de contingencia.
- 13 Información al alumnado.

Programación, elaborada por:	
Nombre	JOSÉ MANUEL GRANDE DOMINGO
Cargo	Profesor del módulo
Fecha	2022/10/06

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

1. Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlos.
2. Analizar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para supervisarlas.
3. Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
4. Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
5. Describir las características organolépticas de los productos alimenticios, justificando el procedimiento metodológico y su aplicación para garantizar su control sensorial.
6. Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.
7. Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
8. Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
9. Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.
10. Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las áreas y departamentos funcionales de la industria alimentaria.**
- b) Se han reconocido las funciones y objetivos de la gestión de la producción alimentaria.**
- c) Se han reconocido los órdenes de fabricación como punto de partida de la planificación de la producción.
- d) Se han descrito las técnicas de programación de la producción reconociendo sus especificidades, fases y aplicaciones.**
- e) Se han identificado y secuenciado las actividades de producción programadas, reconociendo las prioridades del proceso productivo.
- f) Se han calculado las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas.**
- g) Se han identificado los riesgos e incertidumbres asociados al proceso productivo.**
- h) Se han representado gráficamente las actividades del programa de producción relacionándolas con las técnicas de programación.**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

2. Coordina grupos de trabajo en unidades de producción, reconociendo los sistemas de asignación de tareas, equipos y personas.

Criterios de evaluación:

- Se ha analizado la organización de los recursos humanos en la industria alimentaria.
- Se han identificado los componentes de los grupos de trabajo en la industria alimentaria.
- Se han calculado las cargas de trabajo para equipos y personas.**
- Se han seleccionado y agrupado las tareas respetando la secuenciación.**
- Se han establecido actividades de dinámica de grupos para el correcto desarrollo de las relaciones interpersonales.**
- Se han identificado las actitudes proactivas y reactivas en el equipo de trabajo y las técnicas de diálogo como estrategias de resolución de conflictos.**
- Se han determinado técnicas de supervisión de tareas individuales.

3. Supervisa la producción de una unidad productiva analizando los métodos de control del proceso.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los datos más relevantes para la consecución de los objetivos de producción.
- Se han analizado y aplicado los métodos de medición de la capacidad de los procesos productivos.**
- Se han descrito los métodos directos e indirectos de medición en las actividades de equipos y personas.**
- Se han establecido las pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia y otras).
- Se han analizado las desviaciones valorando su repercusión e identificando sus causas.
- Se han determinado medidas correctoras para el control del proceso.

4. Calcula los costes de producción describiendo la metodología aplicada.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito los componentes que intervienen en el coste final del producto.**
- Se han analizado los métodos de cálculo de costes directos e indirectos, fijos y variables.
- Se han aplicado los métodos de cálculo de costes del producto a nivel de planta y de producto final.**
- Se han caracterizado los costes intangibles y valorado la repercusión en el cumplimiento de los objetivos de producción.**
- Se han analizado las posibles diferencias entre los costes previstos y los obtenidos identificando las desviaciones y sus causas más probables.
- Se han determinado las acciones correctoras.

4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.

4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

Los contenidos, resultados de aprendizaje /capacidades terminales y criterios de evaluación **mínimos exigibles** para una evaluación positiva en el módulo **se indican en negrita** en los apartados correspondientes.

UT 1 INTRODUCCIÓN A LA ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

- ▶ **1.1. Introducción a la organización de la producción.**
- ▶ **1.2. Comenzar por analizar el mercado**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

- ▶ **1.3. El proyecto.**
 - **1.3.1. Partes del proyecto.**
- ▶ **1.4. Técnicas de cálculo de previsión de la demanda**

UT 2 ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS DE LA EMPRESA

- ▶ **2.1. Los departamentos funcionales de la industria alimentaria**
 - **2.2.1. Departamentalización y organigrama**
 - **2.2.2. Tipos de estructuras**

UT 3 INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN

- ▶ **3.1 Herramientas**
 - **3.1.1. Programación lineal (PPL)**
 - **3.1.2. Resolución de problemas de PPL**

UT 4 DISTRIBUCIÓN EN PLANTA:

- ▶ **4.1 Metodología de la distribución en planta.**
- ▶ **4.2 Dimensionado y capacidad productiva de instalaciones.**

Objetivos de producción. Capacidad de los procesos productivos.
- ▶ **4.3 Ejemplos de industrias alimentarias**
- ▶ **4.4 Equilibrado de la línea de producción.**

UT 5 PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN

- ▶ **5.1 Introducción a la planificación, modelos productivos.**
- ▶ **5.2. Planificación de la producción**
 - **4.1.1. Plan agregado de producción (PAP)**
 - **4.1.2. Plan maestro de producción (PMP)**
- ▶ **5.3. Planificación de necesidades materiales (MRP)**
- ▶ **5.4. Planificación a muy corto plazo.**
 - **5.4.1. Programa de operaciones**
 - **5.4.2. Métodos del programa de operaciones**
 - **5.4.3 Eficiencia general de los equipos.**
 - **5.4.4 - Selección y asignación de tareas. Secuenciación.**
- ▶ **5.5 Planificador de recursos de la empresa (ERP) y**
- ▶ **5.6 Gestión de la cadena de suministro (SCM)**

UT 6 PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ESTUDIO DE MÉTODOS Y TIEMPOS

- ▶ **6.1 Documentación empleada en programación de la producción.**
 - **Normas ASME**
 - **Diagramas del proceso y del recorrido**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

- **Otros Diagramas**

- ▶ **6.2 Estudio de métodos y tiempos.**

- Cargas de trabajo. Técnicas de cálculo. Métodos de medida.

UT 7 LOGÍSTICA LEAN

- ▶ **7.1 Kaizen,**

- ▶ **7.2 SMED,**

- ▶ **7.3 MPT,**

- ▶ **7.4.5S**

- ▶ **7.5 KANBAN** Control del avance del proceso. Tipos. Confección de estándares. Medición de estándares y patrones.

- ▶ **7.6 Célula en U**

- ▶ **7.7. Milkrun**

UT 8 CONTROL DE LA PRODUCCIÓN

- ▶ **8.1. El cronograma del proyecto**

- ▶ **8.2. Programas de control de la producción**

- ▶ **8.3. PERT-PROYECT , CPM ROY.**

- ▶ Supervisión de la producción de una unidad productiva:

- ▶ Pautas de control. Puntos y parámetros. Frecuencia y responsable del control.

Aplicaciones. - Desviaciones del proceso productivo. Detección. Métodos de análisis.

Causas. Acciones correctoras. Control preventivo.

UT 9 PLANIFICACIÓN DE RECURSOS HUMANOS.

- ▶ **9.1 Planificación de recursos humanos**

- ▶ **9.2 Ergonomía**

Coordinación de grupos de trabajo en la industria alimentaria:

- Recursos humanos. Clasificación. Organización. Grupos de trabajo. Áreas de trabajo: puestos y funciones.
- Dinámica de grupos. Actividades. Motivación y valoración del personal.
- Técnicas de mando y motivación. Actitudes proactivas y reactivas.
- Métodos de comunicación y formación.
- Técnicas de supervisión de tareas individuales.

UT 10 CÁLCULO DE COSTES

- ▶ **10.1. Conceptos y elementos del sistema producción**

- ▶ **10.2. Decisiones sobre la producción.**

- ▶ **10.3. La utilidad de los bienes**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

- ▶ 10.4. *La teoría de la producción*
- ▶ 10.5. *La función de producción*
- ▶ 10.6. **El concepto de coste.** Componentes del coste. Descripción. Tipos. Métodos de cálculo de coste.
- ▶ 10.7. **Costes fijos y variables.** costes energéticos, de aprovisionamiento, almacenamiento y distribución.
- ▶ 10.8. **Costes directos e indirectos.** Coste de la mano de obra: directa e indirecta . Cálculo.
- ▶ 10.9. *Costes medios y marginales.*
- ▶ 10.10. **Coste de amortización.** Coste de mercancías y equipos. Valoración de los equipos e instalaciones
- ▶ 10.11. **Coste de oportunidad.**
- ▶ 10.12. *Costes de calidad.* - Costes intangibles. Repercusiones.
- ▶ 10.13. **El punto de equilibrio.** Control de costes. Cálculo y control del rendimiento. Análisis de las desviaciones. Acciones correctoras.
- ▶ 10.14 **Coste del producto final. Márgenes.** Cálculo.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

Unidad	Título	Horas programadas	
1ª E v a l u a c i ó n	1	INTRODUCCIÓN A LA ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	2
	2	ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS DE LA EMPRESA	1
	3	INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	1
	4	DISTRIBUCIÓN EN PLANTA	13
	5	PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	3
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	Total 1ª Evaluación:		22

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

2ª E v a l u a c i ó n	5	PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	12
	6	PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ESTUDIO DE MÉTODOS Y TIEMPOS	4
	7	LOGÍSTICA LEAN	4
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	Total 2ª Evaluación:		22
3ª E v a l u a c i ó n	7	LOGÍSTICA LEAN	4
	8	CONTROL DE LA PRODUCCIÓN	6
	9	PLANIFICACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	3
	10	CÁLCULO DE COSTES	3
		Horas de repaso (para los primeros)	2
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
Total 3ª Evaluación:		22	
Total curso:		66	

5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

La formación del presente módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), f), g), h), j), k), l), ñ) y o) del ciclo formativo, y las competencias c), d), f), g), i), j), k), m) y n) del título.

Objetivos y Competencias transversales a todas las Unidades Didácticas:

Objetivo c) Caracterizar las operaciones de elaboración de productos alimenticios, describiendo las técnicas y sus parámetros de control para conducirlos. .

Objetivo d) Analizar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para supervisarlas.

Objetivo f) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para

Objetivo g) Reconocer y realizar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos, aplicando la metodología analítica para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.

Objetivo h) Describir las características organolépticas de los productos alimenticios, justificando el procedimiento metodológico y su aplicación para garantizar su control sensorial

Objetivo j) Identificar la normativa y las medidas de protección ambiental, analizando su repercusión y aplicación en los procesos productivos para garantizar su cumplimiento.

Objetivo k) Identificar los peligros y riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con sus medidas de control, prevención y protección para cumplir las normas establecidas en los planes de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

Objetivo l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

Objetivo ñ) Identificar los cambios tecnológicos, organizativos, económicos y laborales en su actividad, analizando sus implicaciones en el ámbito de trabajo, para mantener el espíritu de innovación.

Objetivo o) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

Competencia c) Conducir las operaciones de elaboración de productos alimenticios, resolviendo las contingencias que se presenten.

Competencia d) Supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado en condiciones de calidad y seguridad.

Competencia f) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

Competencia g) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.

Competencia i) Supervisar, durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, la depuración y la eliminación de los residuos, garantizando la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

Competencia j) Aplicar la normativa de seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y la legislación específica de los diferentes sectores de la industria alimentaria.

Competencia k) Aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional. m) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

Competencia n) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D.1 INTRODUCCIÓN A LA ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 1. Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.</p>	<p>1a) Se han identificado las áreas y departamentos funcionales de la industria alimentaria. 1b) Se han reconocido las funciones y objetivos de la gestión de la producción alimentaria. 1f) Se han calculado las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas. 1g) Se han identificado los riesgos e incertidumbres asociados al proceso productivo.</p>	<p>1a)1 El alumno, por ejemplo en u diagrama de una empresa se puede aprovechar para identificar las áreas y departamentos funcionales de la industria alimentaria. 1b)1 El alumno reconoce las funciones y objetivos de la gestión de la producción alimentaria. 1f)1 El alumno calcula las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas. En función de la previsión de demanda que tenga en un caso concreto. 1g)1 El alumno identifica los riesgos e incertidumbres asociados al proceso productivo, utilizando como base las incertidumbres en la previsión de la demanda</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 1.1. <i>Introducción a la organización de la producción.</i> ▶ 1.2. <i>Comenzar por analizar el mercado</i> ▶ 1.3. <i>El proyecto.</i> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 1.3.1. <i>Partes del proyecto.</i> ▶ 1.4. <i>Técnicas de cálculo de previsión de la demanda</i> <p>EJERCICIOS</p> <p>Resolución de casos prácticos de estimación de la demanda utilizando Excel programada.</p> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 1ª evaluación Trabajo análisis del mercado. Trabajo estimación de la demanda.</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D. 2 ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS DE LA EMPRESA

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 1. Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.</p>	<p>1a) Se han identificado las áreas y departamentos funcionales de la industria alimentaria. 1b) Se han reconocido las funciones y objetivos de la gestión de la producción alimentaria.</p>	<p>1a)1 El alumno, por ejemplo en una vista didáctica se puede aprovechar para identificar las áreas y departamentos funcionales de la industria alimentaria 1b)1 El alumno reconoce las funciones y objetivos de la gestión de la producción alimentaria</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 2.1. Los departamentos funcionales de la industria alimentaria <ul style="list-style-type: none"> ◦ 2.2.1. Departamentalización y organigrama ◦ 2.2.2. Tipos de estructuras <p>EJERCICIOS Identificar distintos tipos de estructuras organizativas. PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 1ª evaluación</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D. 3 INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA1. Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.</p>	<p>1d) Se han descrito las técnicas de programación de la producción reconociendo sus especificidades, fases y aplicaciones. 1e) Se han identificado y secuenciado las actividades de producción programadas, reconociendo las prioridades del proceso productivo. 1f) Se han calculado las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas.</p>	<p>1d)1 El alumno describe las técnicas de programación de la producción reconociendo sus especificidades, fases y aplicaciones. Desde un punto de vista de la programación lineal 1e)1 El alumno identifica y secuencia las actividades de producción programadas, reconociendo las prioridades del proceso productivo, en función de los objetivos de maximización de beneficios y minimización de costes utilizando programación lineal 1f)1 El alumno calcula las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas utilizando diversos métodos e cálculo.</p>	<p>TEORIA 3.1 <i>Herramientas</i> ▶ 3.1.1. <i>Programación lineal (PPL)</i></p> <p>EJERCICIOS ▶ 3.1.2. <i>Resolución de problemas de PPL</i></p> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 1ª evaluación</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D. 4 DISTRIBUCIÓN EN PLANTA:

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 1. Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.</p> <p>RA 2. Coordina grupos de trabajo en unidades de producción, reconociendo los sistemas de asignación de tareas, equipos y personas.</p>	<p>1e) Se han identificado y secuenciado las actividades de producción programadas, reconociendo las prioridades del proceso productivo. 1f) Se han calculado las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas.</p> <p>2c) Se han calculado las cargas de trabajo para equipos y personas. 2d) Se han seleccionado y agrupado las tareas respetando la secuenciación</p>	<p>1e)1 El alumno identifica y secuencia las actividades de producción programadas, reconociendo las prioridades del proceso productivo, basado en las técnicas de distribución en planta. 1f)1 El alumno calcula las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas. Utilizando como técnica el equilibrado o balanceo de línea</p> <p>2c)1 El alumno calcula las cargas de trabajo para equipos y personas. según programa de operaciones y equilibrado de la línea de producción 2d)1 El alumno selecciona y agrupa las tareas respetando la secuenciación según el plan de operaciones y equilibrado de la línea de producción</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 4.1 Metodología de la distribución en planta. ▶ 4.2 Dimensionado de instalaciones. ▶ 4.3 Ejemplos de industrias alimentarias ▶ 4.4 Equilibrado de la línea de producción <p>EJERCICIOS Cálculo de superficies necesarias para una determinada empresa.</p> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 1ª evaluación. Trabajo de distribución en planta.</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D.5 PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 1. Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.</p> <p>RA2. Coordina grupos de trabajo en unidades de producción, reconociendo los sistemas de asignación de tareas, equipos y personas.</p>	<p>1d) Se han descrito las técnicas de programación de la producción reconociendo sus especificidades, fases y aplicaciones. 1f) Se han calculado las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas.</p> <p>2a) Se ha analizado la organización de los recursos humanos en la industria alimentaria. 2b) Se han identificado los componentes de los grupos de trabajo en la industria alimentaria. 2c) Se han calculado las cargas de trabajo para equipos y personas. 2d) Se han seleccionado y agrupado las tareas respetando la secuenciación. 2g) Se han determinado técnicas de supervisión de tareas individuales.</p>	<p>1d)1 El alumno describe las técnicas de programación de la producción reconociendo sus especificidades, fases y aplicaciones. utilizando métodos como PAP, PMP , MRP y ERP 1f)1 El alumno calcula las necesidades de materiales, ritmos de aprovisionamiento, tiempos y ritmos de trabajo de personas y máquinas, utilizando métodos como PAP, PMP , MRP y ERP</p> <p>2a)1 El alumno analiza la organización de los recursos humanos en la industria alimentaria, en función de las necesidades de producción, según PAP 2b)1 El alumno identifica los componentes de los grupos de trabajo en la industria alimentaria según PAP 2c)1 El alumno calcula las cargas de trabajo para equipos y personas. según programa de operaciones 2d)1 El alumno selecciona y agrupa las tareas respetando la secuenciación según el plan de operaciones 2g)1 El alumno determina las técnicas de supervisión de tareas individuales.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 5.1 Introducción a la planificación, modelos productivos. ▶ 5.2. Planificación de la producción <ul style="list-style-type: none"> ◦ 4.1.1. Plan agregado de producción (PAP) ◦ 4.1.2. Plan maestro de producción (PMP) ▶ 5.3. Planificación de necesidades materiales (MRP) ▶ 5.4. Planificación a muy corto plazo. <ul style="list-style-type: none"> ◦ 5.4.1. Programa de operaciones ◦ 5.4.2. Métodos del programa de operaciones ◦ 5.4.3 Eficiencia general de los equipos. ▶ 5.5 Planificador de recursos de la empresa (ERP) y ▶ 5.6 Gestión de la cadena de suministro (SCM) <p>EJERCICIOS Resolución de casos prácticos de elaboración de</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ <i>Plan agregado de producción (PAP)</i> ▶ <i>Plan maestro de producción (PMP)</i> ▶ <i>Planificación de necesidades materiales (MRP)</i> ▶ <i>Planificación a muy corto plazo.</i> <ul style="list-style-type: none"> ◦ <i>Programa de operaciones</i> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 2ª evaluación.</p> <p>Trabajo supuesto práctico diseño PAP, PMP Y MRP</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D. 6 PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ESTUDIO DE MÉTODOS Y TIEMPOS

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 1. Determina los programas de producción de una unidad productiva analizando la información sobre el proceso y el producto.</p> <p>RA3. Supervisa la producción de una unidad productiva analizando los métodos de control del proceso.</p>	<p>1c) Se han reconocido los órdenes de fabricación como punto de partida de la planificación de la producción. 1h) Se han representado gráficamente las actividades del programa de producción relacionándolas con las técnicas de programación.</p> <p>3a) Se han identificado los datos más relevantes para la consecución de los objetivos de producción. 3b) Se han analizado y aplicado los métodos de medición de la capacidad de los procesos productivos. 3c) Se han descrito los métodos directos e indirectos de medición en las actividades de equipos y personas. 3d) Se han establecido las pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia y otras). 3e) Se han analizado las desviaciones valorando su repercusión e identificando sus causas. 3f) Se han determinado medidas correctoras para el control del proceso.</p>	<p>1c)1 El alumno reconoce los órdenes de fabricación como punto de partida de la planificación de la producción. 1h)1 El alumno representa gráficamente las actividades del programa de producción relacionándolas con las técnicas de programación. Elaborando o interpretando diagramas del proceso y del recorrido de una determinada fase de producción.</p> <p>3a)1 El alumno identifica los datos más relevantes para la consecución de los objetivos de producción. 3b)1 El alumno analiza y aplica los métodos de medición de la capacidad de los procesos productivos. 3c)1 El alumno describe los métodos directos e indirectos de medición en las actividades de equipos y personas. 3d)1 El alumno establece las pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia y otras). 3e)1 El alumno analiza las desviaciones valorando su repercusión e identificando sus causas. 3f)1 El alumno determina medidas correctoras para el control del proceso.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 6.1 Documentación empleada en programación de la producción. <ul style="list-style-type: none"> ○ Normas ASME ○ Diagramas del proceso y del recorrido ○ Otros Diagramas ▶ 6.2 Estudio de métodos y tiempos. <p>EJERCICIOS Elaboración de diagramas del proceso y del recorrido de una determinada empresa.</p> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 2ª evaluación</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D. 7 LOGÍSTICA LEAN

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 2. Coordina grupos de trabajo en unidades de producción, reconociendo los sistemas de asignación de tareas, equipos y personas.</p>	<p>2e) Se han establecido actividades de dinámica de grupos para el correcto desarrollo de las relaciones interpersonales. 2f) Se han identificado las actitudes proactivas y reactivas en el equipo de trabajo y las técnicas de diálogo como estrategias de resolución de conflictos. 2g) Se han determinado técnicas de supervisión de tareas individuales.</p>	<p>2e)1 El alumno participa e interactúa con los grupos que se relaciona de una manera correcta desarrollando habilidades para las relaciones interpersonales, partiendo del diseño conjunto de células en U o milkrun de producción. 2f)1 El alumno identifica las actitudes proactivas, (Kaizen), y reactivas en el equipo de trabajo y las técnicas de diálogo como estrategias de resolución de conflictos. 2g)1 El alumno determina técnicas de supervisión de tareas individuales.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 7.1Kaizen, ▶ 7.2 SMED, ▶ 7.3 MPT, ▶ 7.4.5S ▶ 7.5 KANBAN ▶ 7.6 Célula en U ▶ 7.7.Milkrun <p>EJERCICIOS Cálculo en grupo de necesidades de una célula en U y de un Milkrun</p> <p>PRÁCTICAS</p>	<p>Prueba escrita 3ª evaluación. Trabajo diseño de célula en U</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D. 8 CONTROL DE LA PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 3. Supervisa la producción de una unidad productiva analizando los métodos de control del proceso.</p>	<p>3a) Se han identificado los datos más relevantes para la consecución de los objetivos de producción.</p> <p>3b) Se han analizado y aplicado los métodos de medición de la capacidad de los procesos productivos.</p> <p>3d) Se han establecido las pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia y otras).</p> <p>3e) Se han analizado las desviaciones valorando su repercusión e identificando sus causas.</p> <p>3f) Se han determinado medidas correctoras para el control del proceso.</p>	<p>3a)1 El alumno identifica los datos más relevantes para la consecución de los objetivos de producción.</p> <p>3b)1 El alumno analiza y aplica los métodos de medición de la capacidad de los procesos productivos.</p> <p>3d)1 El alumno establece las pautas de control (puntos, parámetros, frecuencia y otras).</p> <p>3e)1 El alumno analiza las desviaciones valorando su repercusión e identificando sus causas.</p> <p>3f)1 El alumno determina medidas correctoras para el control del proceso.</p> <p>Los criterios se concretarán con la resolución correcta de supuestos prácticos de control de producción</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 8.1. El cronograma del proyecto ▶ 8.2. Programas de control de la producción ▶ 8.3. PERT-PROYECT <p>EJERCICIOS</p> <p>Resolución de problemas PERT</p> <p>Resolución supuestos prácticos de control de producción</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Utilización del programa Microsoft Project (en función de disponibilidad)</p>	<p>Prueba escrita 3ª evaluación</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D. 9 PLANIFICACIÓN DE RECURSOS HUMANOS.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 2. Coordina grupos de trabajo en unidades de producción, reconociendo los sistemas de asignación de tareas, equipos y personas.</p>	<p>2b) Se han identificado los componentes de los grupos de trabajo en la industria alimentaria. 2c) Se han calculado las cargas de trabajo para equipos y personas. 2d) Se han seleccionado y agrupado las tareas respetando la secuenciación.</p>	<p>2b)1 El alumno identifica los componentes de los grupos de trabajo en la industria alimentaria. 2c)1 El alumno calcula las cargas de trabajo para equipos y personas, mediante el equilibrado de la línea de producción 2d)1 El alumno selecciona y agrupa las tareas respetando la secuenciación. mediante el equilibrado de la línea de producción</p> <p>Se observarán en los supuestos prácticos planteados.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 9.1 Planificación de recursos humanos ▶ 9.2 Ergonomía <p>EJERCICIOS</p> <p>Supuestos prácticos de identificación de grupos de trabajo, cálculo de cargas, agrupación de tareas según secuenciación, ejercicios de Milkrun y programación a corto plazo</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Dinámica de grupos</p>	<p>Prueba escrita 3ª evaluación</p>

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

U.D. 10 CÁLCULO DE COSTES

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
<p>RA 4. Calcula los costes de producción describiendo la metodología aplicada.</p>	<p>4a) Se han descrito los componentes que intervienen en el coste final del producto. 4b) Se han analizado los métodos de cálculo de costes directos e indirectos, fijos y variables. 4c) Se han aplicado los métodos de cálculo de costes del producto a nivel de planta y de producto final. 4d) Se han caracterizado los costes intangibles y valorado la repercusión en el cumplimiento de los objetivos de producción. 4e) Se han analizado las posibles diferencias entre los costes previstos y los obtenidos identificando las desviaciones y sus causas más probables. 4f) Se han determinado las acciones correctoras.</p>	<p>4a)1 El alumno describe los componentes que intervienen en el coste final del producto. 4b)1 El alumno analiza los métodos de cálculo de costes directos e indirectos, fijos y variables. 4c)1 El alumno aplica los métodos de cálculo de costes del producto a nivel de planta y de producto final. 4d)1 El alumno caracteriza los costes intangibles y valora la repercusión en el cumplimiento de los objetivos de producción. 4e)1 El alumno analiza las posibles diferencias entre los costes previstos y los obtenidos identificando las desviaciones y sus causas más probables. 4f)1 El alumno determina las acciones correctoras. Se tratará de conseguir a través de supuestos prácticos.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 10.1. Conceptos y elementos del sistema producción ▶ 10.2. Decisiones sobre la producción. ▶ 10.3. La utilidad de los bienes ▶ 10.4. La teoría de la producción ▶ 10.5. La función de producción ▶ 10.6. El concepto de coste. ▶ 10.7. Costes fijos y variables. ▶ 10.8. Costes directos e indirectos. ▶ 10.9. Costes medios y marginales. ▶ 10.10. Coste de amortización. ▶ 10.11. Coste de oportunidad. ▶ 10.12. Costes de calidad. ▶ 10.13. El punto de equilibrio. <p>EJERCICIOS Supuestos prácticos de determinación de costes</p> <p>PRÁCTICAS Utilización de plantillas Excel para cálculo de costes de producción de productos</p>	<p>Prueba escrita 3ª evaluación.</p> <p>Trabajo cálculo costes de producción.</p>

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje seguido para el desarrollo de las unidades de trabajo se alternarán distintas estrategias educativas. Se realizarán actividades de enseñanza-aprendizaje tanto de tipo expositivo como de descubrimiento. En unos casos, el profesor, tras conocer las ideas previas de los alumnos, mediante una exposición oral del tema, animará el coloquio o debate posterior entre los alumnos: en otros casos, el profesor propiciará y guiará a los alumnos para que sean ellos mismos los que construyan su propio aprendizaje a través del trabajo en clase con los materiales y recursos que él les proporcione o se puedan encontrar en internet.

En la exposición de las distintas unidades, se utilizarán los manuales de contenidos teórico-prácticos elaborados por el profesor del módulo y que se entregarán periódicamente a los alumnos.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos...) así como la bibliografía (libros, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

Los alumnos desarrollarán distintos trabajos, tal como se indica en el apartado de interrelación de contenidos, como instrumentos de evaluación y calificación, que podrán ser individuales o en grupo, las características de los trabajos se publicarán oportunamente en el classroom.

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.**7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN*****Evaluación Inicial:***

Su finalidad será apreciar el grado de interés y el grado de conocimientos del que parten los alumnos. Servirá al profesor para planificar su intervención educativa y mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje ya que creará una base de conocimientos en los alumnos para añadir los nuevos conocimientos de forma estructurada.

Se realizará a través de una prueba escrita a principios de curso y estará relacionada con los contenidos del módulo.

ALUMNOS ORDINARIOS Y CONCILIADOS.

El aprendizaje de los alumnos será evaluado por medio de pruebas escritas. En cada uno de los tres trimestres en los que se divide el curso se realizarán dos pruebas escritas sobre los contenidos desarrollados. En la prueba se integrarán los contenidos de evaluación. El formato de la prueba así como su duración, se comunicará a los alumnos con suficiente antelación.

También se valorará:

- Las actitudes positivas como la participación, colaboración, dedicación, constancia y esfuerzo
- La asistencia a clase (obligatoria, excepto en conciliados)
- La puntualidad
- La disciplina dentro del aula
- La actitud y la predisposición a aprender y participar
- Los trabajos que se programen serán de presentación obligatoria para la evaluación positiva del módulo. Sin haberlos presentado y superado con un 5 o más no se podrá calificar positivamente el módulo aunque se hayan superado las pruebas escritas o exámenes. Estos trabajos contribuirán a la nota final del módulo en un 10%.

Los trabajos se puntuarán entre 1 y 10 puntos, para la obtención de la nota de cada trabajo el profesor tendrá en cuenta: presentación, (siempre en formato digital vía classroom, dejando márgenes, títulos, encabezado, etc), redacción, ausencia de faltas de ortografía, rigor científico, precisión y originalidad. El plagio total o parcial puede suponer la calificación negativa del trabajo y por tanto del módulo.

ALUMNOS CON PÉRDIDA DEL DERECHO A LA EVALUACIÓN CONTÍNUA

En la **convocatoria de junio 1** se realizará una prueba escrita dividida en tres bloques.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

En la **convocatoria de junio 2** se realizará una prueba escrita dividida en tres bloques. No se conservan las calificaciones de los bloques aprobados en la convocatoria de marzo por ser convocatorias independientes.

Los trabajos de presentación obligatoria seguirán siendo imprescindibles para superar el módulo tanto en la convocatoria de marzo como junio.

ALUMNOS MATRICULADOS EN SEGUNDO CURSO CON EL MÓDULO PENDIENTE

En la **convocatoria de marzo** se realizará una prueba escrita dividida en tres bloques. No teniendo obligación de asistencia presencial a las sesiones teóricas del módulo, se les ofrece la posibilidad de presentarse a las pruebas de la primera y segunda evaluación para liberar materia. (siempre que se realicen antes de la convocatoria de marzo)

En la **convocatoria de junio** se realizará una prueba escrita dividida en tres bloques. No se conservan las calificaciones de los bloques aprobados en la convocatoria de marzo por ser convocatorias independientes.

Los trabajos de presentación obligatoria seguirán siendo imprescindibles para superar el módulo tanto en la convocatoria de marzo como Junio.

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

7.2.1 Evaluación continua

Para cada una de las tres evaluaciones en las que se divide el curso se obtendrá la nota de los alumnos a partir de la siguiente ponderación:

Parte Teórica de la Asignatura: 90%, se puntuará entre 0 y 10

Trabajos: 10% se puntuarán entre 0 y 10

En la parte teórica, se promediarán las distintas pruebas escritas

Para obtener la nota final de **calificación de la evaluación**, se realizará la media de las pruebas realizadas durante la misma, no obstante es necesario tener como mínimo 5 puntos en cada una de las pruebas escritas que se realicen, en caso contrario la calificación de la evaluación no podrá ser superior a cuatro (4). La evaluación será calificada como positiva para calificaciones iguales o superiores a cinco (5,0).

Para obtener la **calificación positiva del módulo**, es necesario tener las tres evaluaciones calificadas con nota igual o superior a cinco puntos (5), estableciéndose una **nota media** entre ellas para la calificación final. El módulo será calificado como positivo para calificaciones iguales o superiores a cinco (5,0).

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

La nota final se obtendrá de la media de las tres evaluaciones del módulo ponderado al 90% y un 10% de la nota corresponderá a los trabajos. La nota final de los trabajos se obtendrá calculando la media aritmética de las notas de cada uno de los trabajos realizados durante el curso.

7.2.2 Convocatoria de junio J1

Aquellos alumnos que no superen el módulo mediante la evaluación continua, pueden presentarse a la convocatoria de junio 1, que consistirá en una prueba escrita dividida en tres partes, siguiendo la distribución de contenidos del curso. La calificación de cada parte debe ser superior a 5 para que pueda promediarse. En el caso de alumnos que tengan alguna de las evaluaciones del curso superadas con 5 o más, podrán mantener la calificación en esa parte.

Para obtener la **calificación positiva del módulo**, es necesario tener las tres evaluaciones calificadas con nota igual o superior a cinco puntos (5), estableciéndose una **nota media** entre ellas para la calificación final, a partir de ahí se ponderará con la nota de los trabajos.

La nota final se obtendrá de la media de las tres evaluaciones del módulo ponderado al 90% y un 10% de la nota corresponderá a los trabajos. la nota final de los trabajos se obtendrá calculando la media aritmética de las notas de cada uno de los trabajos realizados durante el curso .

El módulo será calificado como positivo para notas iguales o superiores a **cinco** (5,0).

7.2.3 Final de Junio (Segunda convocatoria) J2

Los alumnos que deban presentarse a la convocatoria de Junio 2 deberán realizar una prueba escrita sobre la totalidad de los contenidos del módulo.

La parte teórica será calificada como positiva para notas iguales o superiores a **cinco** (5,0).

La nota final se obtendrá de ponderar al 90% la parte teórica y un 10% de la nota corresponderá a los trabajos programados durante el curso

Los alumnos que hayan solicitado la **conciliación laboral** u otro tipo, y se les haya concedido, tendrán que realizar los mismos trabajos, pruebas y exámenes que los no conciliados y serán calificados de igual modo.

En el caso de alumnos que **pierdan el derecho a la evaluación continua** por una reiteración de faltas de asistencia justificadas o no, sólo podrán realizar los exámenes finales de Junio 1 y Junio 2 en la convocatoria oficial, además tendrán que realizar los mismos trabajos, pruebas y exámenes que los alumnos en evaluación continua y serán calificados de igual modo-

ALUMNOS MATRICULADOS EN SEGUNDO CURSO CON EL MÓDULO PENDIENTE,

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

En la **convocatoria de marzo** se realizará una prueba escrita dividida en tres bloques. Será necesario obtener al menos un 5 en cada bloque para poder mediar con el resto, teniendo que obtener, al menos, 5,0 puntos sobre 10 tras aplicar la media, para aprobar el módulo.

No teniendo obligación de asistencia presencial a las sesiones teóricas del módulo, se les ofrece la posibilidad de presentarse a las pruebas de la primera y segunda evaluación para liberar materia, siempre que sean anteriores a la convocatoria de marzo.

Para todo lo demás, los criterios de calificación y obligaciones en cuanto a trabajos etc. son los mismos que para los alumnos del grupo ordinario.

En la **convocatoria de junio** se realizará una prueba escrita dividida en tres bloques. No se conservan las calificaciones de los bloques aprobados en la convocatoria de marzo por ser convocatorias independientes.

Para todo lo demás, los criterios de calificación y obligaciones en cuanto a trabajos etc. son los mismos que para los alumnos del grupo ordinario.

OTROS ASPECTOS A DESTACAR

- No habrá recuperaciones, de los exámenes parciales, durante el curso.
- No habrá opción de cambiar fechas de exámenes parciales ni finales, para casos concretos de alumnos que pudieran alegar diferentes causas, justificadas o no.
- No se repetirán exámenes a alumnos que falten en la/s fecha/s de dichos exámenes (aunque la falta sea justificada).
- En caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en un examen de bloque, éste suspenderá automáticamente ese bloque, teniendo que superarlo en convocatoria oficial. En caso de copiar o hacer trampas en una convocatoria oficial, el módulo quedará suspendido y la calificación final no será superior a 4.
- La no presentación en el plazo indicado de un trabajo obligatorio supondrá la calificación de Insuficiente (4 o inferior) en la evaluación correspondiente y en el módulo llegado el caso, los trabajos seguirán siendo de presentación obligatoria en las distintas convocatorias y en cualquier circunstancia del alumno.
- Se penalizarán con 0,1 puntos las faltas de ortografía en exámenes y trabajos escritos en palabras de uso común y en palabras propias del área que deban formar parte del léxico del alumnado. **Se restará hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.**
- En cualquiera de los casos el mantenimiento de actitudes negativas, como La falta de asistencia a clase (obligatoria excepto en conciliados), o la falta de puntualidad, excepto en casos

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

justificados, la falta de disciplina, la falta de actitud y de predisposición o la falta de interés en realizar las actividades que se propongan, tanto ejecutadas individualmente o en equipo, pueden suponer la no superación del módulo.

- La nota final del módulo se expresa con un número entero positivo entre 1 y 10. Para el cálculo de dicha nota se ponderarán las notas de cada evaluación tal como se ha indicado anteriormente.
- Las actitudes positivas como la participación, colaboración, interés, constancia y esfuerzo, podrán suponer calificaciones al alza en la nota final del módulo, (excepto en aquellos casos en los que no se hayan podido constatar) con un máximo de 0.5 puntos por este concepto a criterio del profesor.

8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.

8.1. Seguimiento de la programación y acciones en caso de desviaciones

El seguimiento se realizará periódicamente mediante el cuaderno del profesor comprobando si se está cumpliendo o no la programación.

El tipo de acciones a tomar para corregir las desviaciones dependerá de las circunstancias concretas de la clase y profesor así como del momento del curso en el que aparezcan, en caso necesario se priorizarán unos contenidos sobre otros a criterio del profesor y teniendo en cuenta los mínimos, en ese sentido se podrán reorganizar los tiempos a dedicar a cada unidad de trabajo, o se plantearán nuevos trabajos para que los alumnos aborden por su cuenta algunos de los contenidos.

De cualquier modo se tratará de que los alumnos vean el máximo posible de contenidos programados.

8.2. Atención a la diversidad

8.2.1. Alumnos ACNEAE

Se estudiarán posibles actuaciones de atención a la diversidad conjuntamente con el equipo educativo del grupo y directivo del Centro.

8.2.2. Evaluación de los alumnos ACNEAE

La legislación específica que, **en todo caso**, se evaluará que el alumno **haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales** incluidas en el Ciclo Formativo.

Se contempla que a los alumnos con discapacidad se les procuren los medios necesarios para facilitar el proceso de evaluación.

8.2.3. Tratamiento de la diferencia en el aula

Las diferencias se atenderán y trabajarán en el aula a través de la metodología, según las situaciones que se presenten en el desarrollo de la unidad didáctica.

8.2.4. Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales

Se procurará atender las necesidades de estos alumnos, facilitándoles el material utilizado y se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase; siempre y cuando las faltas estén justificadas por un contrato laboral y otra causa que justifique la obtención del derecho a evaluación continua.

8.3. Tutoría

El profesor dispondrá de una hora de atención a alumnos para resolver las dudas o cuestiones que no puedan ser resueltas directamente en clase o para alumnos con conciliación laboral o con el módulo pendiente.

Cuando el alumno no pueda acudir a esta hora, con flexibilidad, se buscará el momento óptimo en el que ambos, profesor y alumno puedan coincidir aunque no sea la hora marcada en el horario del profesor.

El profesor resolverá cuantas dudas pueda tener el alumno y tratará de guiar al alumno en su camino hacia la superación del módulo, indicándole las acciones que debería llevar a cabo para ello.

8.4 Actividades de refuerzo

No se realizan

8.5. Actividades de recuperación

No habrá recuperaciones, de los exámenes parciales, durante el curso.

Desde la entrega de notas, las sesiones se dedicarán a:

- Repaso de contenidos.
- Actividades para reforzar estos contenidos.
- Resolver dudas.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

9.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

El profesor entregará a principio de curso a los alumnos que tengan el módulo suspenso del curso anterior (si los hubiera) y a través de la web del centro, una Programación del módulo donde se reflejarán los procedimientos de evaluación, los contenidos y resultados de aprendizaje mínimos del módulo, así como la temporalización prevista;

Todos los alumnos de 2º curso con el módulo suspenso del curso anterior realizarán la prueba final ordinaria de marzo y en caso de ser necesario, la prueba de junio.

Para estas pruebas se seguirán las especificaciones señaladas en el punto anterior.

Se contempla la posibilidad de que para la convocatoria ordinaria de marzo, hayan eliminado la parte correspondiente a la 1ª y 2ª Evaluación, siempre y cuando, se hayan presentado a dicho examen ordinario del 1º curso y los exámenes se realicen con anterioridad a la convocatoria de marzo.

Estos alumnos tendrán acceso a classroom y realizarán las actividades que allí se programen para el grupo ordinario además se podrán programar otras actividades de refuerzo, en caso necesario, tales como realización de ejercicios, esquemas y resúmenes, también podrán consultar dudas en las horas de tutoría.

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Como material didáctico de los alumnos, debido a tener que utilizar una excesiva bibliografía para cubrir todos los contenidos de la programación, se utilizarán los manuales de contenidos teórico-prácticos elaborados por el profesor del módulo y que se entregarán periódicamente a los alumnos.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos, presentaciones en powerpoint...) así como la bibliografía (libros, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

Cualquier material complementario de refuerzo y/o ampliación que el profesor considere interesante para completar la formación del alumno se proporcionará a éste por correo electrónico, carpeta compartida en "Drive" y especialmente el classroom.

11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

No se programan actividades extraescolares ni complementarias para este módulo por contar solo con dos horas semanales, se intentará aprovechar las visitas con otros módulos para ver o destacar algún aspecto relacionado con el mismo.

Fecha aproximada.

Cada visita técnica tiene que ir acompañada de la siguiente información:

1.- VISITA TÉCNICA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

2022/2023

- Lugar o empresa a visitar:
- Trimestre previsto de realización:
- Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación :
- Resultados de Aprendizaje con la actividad:
- Instrumentos de Calificación a aplicar (Según Programación didáctica):

2.- JORNADA TÉCNICA, CONFERENCIA

- Empresa o persona física que la realiza:
- Trimestre previsto de realización:
- Metodología y medios empleados con el alumnado en su preparación:
- Resultados de Aprendizaje relacionados con la actividad:
- Instrumentos de Calificación a aplicar (Según Programación didáctica):

12.- PLAN DE CONTINGENCIA.

Ante una falta del profesor, siempre que sea posible se subirá trabajo para los alumnos al Classroom. A continuación se proponen una serie de actividades para que realice el alumnado ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente, en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo:

- Búsqueda de información en internet y revistas especializadas, sobre el tema que se esté tratando en ese momento, elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida y preparación de una exposición oral posterior en clase.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.
- Visualización de vídeos relacionados con el módulo.
- Elaboración de los trabajos ya programados en el classroom

En el caso de que el profesor sepa que se va a ausentar o que lo hace por causa sobrevenida, pero pueda subir trabajo para los alumnos en classroom, subirá trabajo por esta vía para los alumnos.

El plan de contingencia solo se prepara para utilizarlo en circunstancias excepcionales en las que la comunicación profesor centro y alumnos sea imposible.

En el Drive de cada departamento existe una carpeta de plan de contingencia, con actividades preparadas por módulos y evaluaciones, para atender a las posibles circunstancias excepcionales.

13.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación didáctica de módulo será comunicada al alumnado en las primeras semanas del curso.

Las programaciones didácticas son publicadas en la web del centro.