

Programa de Orientación para la Construcción del Proyecto Vital y Profesional

Título de la actividad Conozco las profesiones a través de mi barrio

Enseñanza

Educación especial. Formación básica obligatoria.

Competencia a la que va dirigida

Información y entorno

¿A quién se dirige?

Alumnado de 3º Ciclo de Formación Básica Obligatoria. Agentes implicados:

Maestra de pedagogía terapéutica.

Maestra de audición y lenguaje.

Orientadora.

¿Qué pretendemos?

Conocer, a través del barrio, los diferentes oficios.

Aprender el vocabulario básico de los diferentes oficios, herramientas que emplean y lugares de trabajo.

Reconocer las funciones de cada uno de los oficios y utensilios empleados en los mismos.

Utilizar el vocabulario aprendido para componer frases.

Establecer diálogos con el profesor utilizando el vocabulario temático.

¿Qué trabajamos?:

El barrio.

Los oficios que hay en mi barrio

Utensilios e instrumentos necesarios en cada oficio.

Función de cada oficio.

Lugar de trabajo de cada oficio.

Normas de comportamiento cívico.

Expresión y comprensión oral en el establecimiento de diálogo con el profesor y sus compañeros utilizando el vocabulario básico.

Frases simples y compuestas relacionadas con los oficios.

¿Cómo lo haremos?

(Fases de la actividad, tareas, secuenciación,...)

Conozco mi barrio. Se organizará una visita por las zonas más cercanas al IES para conocer los diferentes establecimientos que existen en el barrio. El alumnado irá anotando los diferentes establecimientos, cada alumno/a en función de su nivel de competencia curricular y la adquisición de la lectoescritura empleará diferentes sistemas de recogida de información: pictogramas, lista de control, etc. La profesora llevará un mapa en el que irá anotando la ubicación de los diferentes establecimientos. (fichas 1 y 2)

Localizo en mi barrio los diferentes establecimientos. En clase cada alumno expondrá los diferentes establecimientos observados e irán colocándolos en el mapa, elaborado en tamaño poster. (ficha 1 y 2).

Qué instrumentos utilizan. En una ficha cada alumno irá realizando un dibujo de los instrumentos más importantes empleados en cada establecimiento para ello utilizaremos las páginas de Pinterest donde irán localizando los instrumentos necesarios. (ficha 3).

Qué función desempeña cada oficio. Analizarán las funciones que desempeña cada oficio que se desarrolla en cada establecimiento. (ficha 4).

Cómo es el lugar de trabajo y cómo trabajan. Para esta actividad se selecciona el oficio de pastelería (al ser el más asequible para trabajar posteriormente en el aula). Previamente, el día de la visita, se concretará la opción de poder ir con el alumnado para ver cómo se elabora un bizcocho o un pan. Para ello, llevarán una cámara para grabar todo el proceso y una ficha donde anotarán los ingredientes necesarios, los instrumentos a emplear, el proceso de elaboración y el proceso de conservación. De esta forma todos los alumnos/as, con independencia de sus capacidades, participaran en el proceso de observación. (ficha 5).

Ponemos en práctica lo aprendido. Una vez hayan finalizado la actividad anterior pondrán en práctica lo aprendido y realizarán la receta en el aula.

¿Cuándo?

Tres semanas, en el horario dedicado al ámbito de conocimiento del medio físico y social.

Evaluación (Indicadores, procedimientos, instrumentos,...)

Indicadores

Se establecerán los siguientes indicadores de logro relacionados con los criterios de evaluación del currículo y los objetivos planteados en esta actividad:

Identifica y conoce los diferentes establecimientos existentes en el barrio.

Nombra los diferentes establecimientos.

Reconoce los diferentes instrumentos que se utilizan en cada establecimiento.

Reconoce las profesiones que se desarrollan en cada establecimiento.

Relaciona cada profesión con los instrumentos que utiliza.

Reconoce las funciones que desempeña cada profesión.

Valora el trabajo que desempeña cada profesión y las conductas adecuadas en cada oficio.

Discrimina las diferentes partes de una receta.

Aplica los pasos de una receta en el orden establecido.

Expresa con claridad todos los conceptos nuevos aprendidos.

Emplea frases donde incorpora el nuevo vocabulario.

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Como procedimiento a seguir se empleará la observación directa del alumno y la cumplimentación de las fichas de trabajo para lo que se emplearán los siguientes instrumentos: portfolio, prueba oral y registro anecdótico.

¿Qué necesitamos?

Recursos disponibles

Las profesiones y los instrumentos y utensilios que utilizan (ficha 3).

Las funciones de cada profesión (ficha 4).

Herramientas TIC.

Horno/microondas.

A Conseguir:

Establecimientos Colaborades

A Elaborar:

Mapa del barrio. (ficha 1).

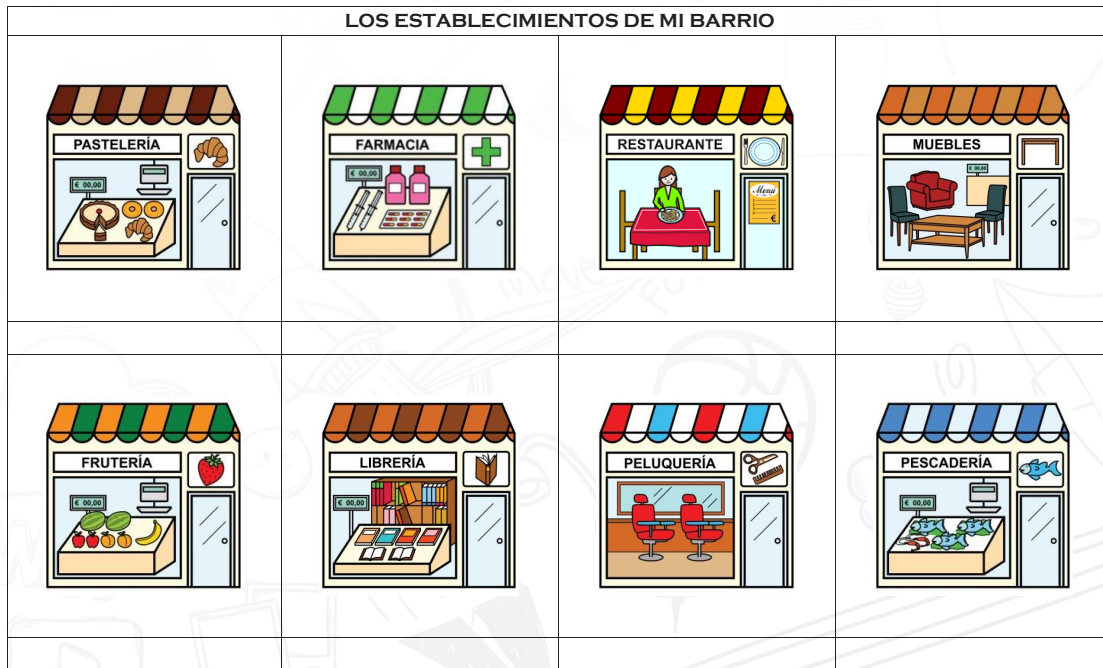
Los establecimientos de mi barrio (ficha 2).

La receta (ficha 5).

Anexo II

Ficha 2

Establecimientos de mi barrio



Anexo III

Ficha 3

Profesiones / Herramientas / Utensilios

ESTABLECIMIENTOS	PROFESIONES	HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DIBUJA LAS HERRAMIENTAS
		
		
		
		
		
		
		
		

Anexo IV

Ficha 4

Funciones de cada profesión

ESTABLECIMIENTOS	PROFESIONES	FUNCIONES DE CADA PROFESIÓN
		
		
		
		
		
		
		
		

Anexo V

Ficha 5

Receta

 <p>RECETA:</p>	<p>PRODUCTO A ELABORAR</p>	
	<p>INGREDIENTES</p>	
	<p>INSTRUMENTOS NECESARIOS</p>	
	<p>PROCESO DE ELABORACIÓN</p>	
	<p>PROCESO DE CONSERVACIÓN</p>	