

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0049	Formación e orientación laboral	2018/2019	3	107	107
MPMP00_49	Prevenición de riscos laborais	2018/2019	3	45	45
MPMP00_49	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2018/2019	3	62	62

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO GÓMEZ GALDO, MARÍA ISABEL LORENZO FUENTES (Subst.)
Outro profesorado	MARÍA ISABEL LORENZO FUENTES

Estado: Pendente de supervisión inspector



## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Este módulo contribuirá a que os alumnos adquiran a formación necesaria para,

- a) Comprender a organización e as características do sector produtivo correspondente, así como os mecanismos de inserción profesional; coñecer a lexislación laboral e os dereitos e obrigas que se derivan das relacións laborais.
- b) Aprender por sí mesmos e traballar en equipo, así como formarse na prevención de conflitos e na resolución pacífica dos mesmos en tódolos ámbitos da vida persoal, familiar e social.
- c) Fomentar a igualdade efectiva de oportunidades entre homes e mulleres para acceder a unha formación que permita todo tipo de opcións profesionais e o exercicio das mesmas.
- d) Traballar en condicións de seguridade e saúde, así como prever os posibles riscos derivados do traballo.
- e) Desenrolar unha entidade profesional motivadora de futuras aprendizaxes e adaptación á evolución dos procesos produtivos e ó cambio social.
- f) Afianzar o espírito emprendedor para o desempeño de actividades e iniciativas profesionais.
- g) Facer realidade a formación ó longo da vida e utilizar as oportunidades de aprendizaxe a través das distintas vías formativas para manterse actualizado nos distintos ámbitos: social, persoal, cultural e laboral, conforme as súas expectativas necesidades e intereses.

A eses fins responden os contidos básicos do módulo F.O.L., a partir dos que se acadarán as competencias expresadas nos párrafos o), p), q), r), s), t), u), v) e x) do Art. 5 e os obxectivos xerais sinalados nos párrafos q), r), s), t) e v) do Art. 9 do Decreto 218/2008, do 25 de setembro (texto refundido Decreto 38/2010)

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Marco normativo da prevención de riscos. Dereitos e obrigas	Dereitos e obrigas en seguridade e saúde laboral	10	9
2	Avaliación de riscos profesionais	Factores de risco xerais e específicos. Danos profesionais	15	14
3	Planificación da prevención de riscos na empresa	Xestión da prevención. Órganos. Participación dos traballadores	10	9
4	Medidas de prevención e de Protección na empresa	Protección individual e colectiva. Actuación en situacións de emerxencia e primeiros auxilios	10	9
5	Nomas laborais. Relacións laborais. O contrato de traballo	Regulación xurídica das relacións laborais	22	21
6	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	Vicisitudes da relación laboral	12	8
7	Representación colectiva. Negociación colectiva	Participación dos traballadores. Convenios colectivos	6	6
8	A Seguridade Social	Obrigas coa S.S. Situacións protexidas	12	12
9	O traballo en equipo	Equipos de traballo. Resolución de conflitos	5	4
10	A busca de emprego	Traballar por conta propia. Traballar por conta allea	5	8

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Marco normativo da prevención de riscos. Dereitos e obrigas	10

##### 4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	NO
RA2 - Avalia as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.	NO
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	NO

##### 4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración.
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.



**Contidos**

Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.

Medidas de prevención e protección individual e colectiva.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Avaliación de riscos profesionais	15

#### 4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	NO
RA2 - Avalia as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.	SI
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	NO

#### 4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.



**Contidos**

Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Planificación da prevención de riscos na empresa	10

#### 4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	NO
RA2 - Avalia as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.	NO
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	NO

#### 4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.





**Contidos**

Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.

Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.

Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.

Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.

Planificación da prevención na empresa.

Medidas de prevención e protección individual e colectiva.



#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e de Protección na empresa	10

#### 4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	NO
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	NO

#### 4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Distingúronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración.
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.



Contidos
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.



#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Nomas laborais. Relacións laborais. O contrato de traballo	22

#### 4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	NO

#### 4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.8 Analízouse o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Novos contornos de organización do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.



#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	12

#### 4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	NO

#### 4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.



#### 4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Representación colectiva. Negociación colectiva	6

#### 4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	NO

#### 4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
ORrepresentación das persoas traballadoras na empresa.
Conflitos colectivos.
Novos contornos de organización do traballo.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.



#### 4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A Seguridade Social	12

#### 4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	NO

#### 4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
A Seguridade Social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da Seguridade Social.



#### 4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	O traballo en equipo	5

#### 4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	NO

#### 4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.
Conflitos colectivos.





Contidos
Proceso de toma de decisións.



#### 4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	A busca de emprego	5

#### 4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

#### 4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

#### 4.10.e) Contidos

Contidos
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

## 5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os Mínimos exigibles están sinalados no apartado 4 c) desta programación.

### Criterios de cualificación

A avaliación do alumnado será continua e cuantificarase nunha nota numérica unha vez cada trimestre e nas datas que estableza a xefatura de estudos.

A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais entre 1 e 10.

Para aprobar cada avaliación parcial, o alumnado ten que obter unha cualificación igual ou superior a 5.

En esencia o exame será o instrumento de avaliación central, con preguntas de tipo teórico e a lo menos un caso práctico.

Co fin de fomentar a preparación de dito exame, a éste daráselle total importancia.

A nota final do módulo fixarase coa media aritmética das tres avaliacións e será necesario superar todas elas para poder superar o módulo.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ó final do terceiro trimestre, realizarase unha proba escrita de recuperación de contidos non acadados, seguindo os mesmos criterios de avaliación que ó longo do curso.

Aqueles alumnos que suspendan o módulo unha vez realizada a avaliación final, realizarán actividades e probas de recuperación segundo a programación establecida polo Departamento de Formación e Orientación laboral.

### 6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Aquel alumnado que acade un número de faltas injustificadas igual ou superior ó 10% da duración total do módulo (11 sesións) perderá o dereito a ser avaliado en cada trimestre e terá que facer unha proba extraordinaria antes da última avaliación, para superar o módulo.

Nesta proba, o alumno terá que demostrar que posúe os coñecementos mínimos esixibles de cada unha das unidades formativas desta programación.

Esta proba consistirá na realización dun exame que verse sobre os aspectos teóricos e prácticos desenvolvidos ó longo do curso, sendo necesario a obtención dun mínimo de 5 tanto nos aspectos teóricos coma nos prácticos, para poder superar o módulo

## 7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A requerimento do titor do ciclo presentaremos o seguimento do programado e faremos as correccións necesarias en caso de desviacións ou dificultades no cumprimento, previa análise das causas que o motivaron.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ó comezo de cada momento da aprendizaxe faráse unha avaliación inicial, que servirá de orientación sobre as necesidades do alumno, co fin de planificar as accións formativas. Durante o desenvolvemento da actividade educativa controlarase o rendemento escolar, co obxecto de adecuar a formación ó ritmo da aprendizaxe; isto permitirá a corrección de métodos e procedementos e reorientar o traballo na aula. Iniciaremos cada Unidade didáctica coa presentación dun esquema dos contidos a tratar e facilitaremos os materiais que se vaian a utilizar. Seguidamente plantexaremos de viva voz preguntas sobre o tema para averiguar non só o nivel de coñecementos previos senón tamén as expectativas, intereses e motivacións que o tema orixina; en algúns casos e coa mesma finalidade comenzaremos co comentario e / ou debate sobre algunha noticia de actualidade, texto doutrinal ou legal, artigos de publicacións especializadas, resolucións xudiciais.

### 8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Á vista dos resultados da avaliación plantexaremos as medidas de reforzo, incidindo nos puntos onde exista maior dificultade, corrixindo as deficiencias observadas, de xeito que o alumno sexa capaz de acadar os obxectivos non superados. A ese fin, entregáraselle ó alumno unha batería de tarefas a realizar na casa, que deberá entregar no prazo fixado; ademais realizará unha proba escrita similar á de avaliación. Os criterios de calificación serán os xa fixados para a avaliación.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

A formación do alumno trascende á meramente disciplinar. Independentemente do coñecemento científico, hai outros contidos educativos imprescindibles na súa formación como cidadano: a educación para a paz e a tolerancia, para a saúde, para a igualdade entre homes e mulleres, educación ambiental, educación para o consumo responsable, todos eles de carácter transversal. O seu tratamento metodolóxico estará condicionado pola súa inclusión nas respectivas unidades didácticas.

Os temas transversais considéranse nos contidos que se tratan en cada unidade didáctica, xa sexa mediante as actividades propostas ou abordándoos directamente porque constitúen coñecementos específicos do noso módulo; tal é o caso da educación para a igualdade, que para nós tradúcese no dereito ó traballo en igualdade de oportunidades, igualdade no acceso ó emprego, na formación e na promoción profesionais, nas condicións de traballo, na protección fronte ó acoso sexual e ó acoso por razón de sexo, nas políticas de emprego e en cantas outras medidas establecen en materia laboral a L.O. 3 /2007 para a igualdade efectiva de mulleres e homes e a Lei 2 /2007 do traballo en igualdade das mulleres de Galicia. A educación para a saúde e a educación ambiental trátanse no bloque relativo á saúde laboral; en fin, a ensinanza do Dereito é sempre ensinanza para a paz e a tolerancia.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non propoñemos actividades complementarias e extraescolares específicas. Participaremos e realizaremos as xa propostas por o seminario.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Comunicación da programación ao alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.



2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escola

Unha copia da programación (versión alumnado) quedará exposta e a disposición do alumnado na páxina web do centro.

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folia de rexistro facilitada polo profesor.

### 10.2) Observacións

Observacións á revisión.

Non comprendo porque non podo avaliar unha actividade con diferentes instrumentos de avaliación. As actividades está divididas en tarefas con diferentes contidos cuxo aprendizaxe avalío con diferentes instrumentos.