



## 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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0506	Formación e orientación laboral	2018/2019	3	107	107
MPMP05_06	Prevenición de riscos laborais	2018/2019	3	45	45
MPMP05_06	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura do 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	MARÍA TERESA BARREIRO ABILLEIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostalería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010. Expogalaecia).

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hostalaría.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo céntranse en fomentar a empregabilidade do alumnado que supere estas ensinanzas e facilitar a súa incorporación ao mundo do traballo. Ase mesmo a superación do módulo capacita ao alumnado para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisas as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no RD 39/1997 do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos de prevención.

**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	A saúde laboral. Conceptos básicos.	Conceptos básicos, disciplinas preventivas, dereitos e deberes.	12	11
2	Planificación da prevención na empresa.	Acción preventiva, plan de prevención, situacións de emerxencia. Organismos públicos, representantes dos traballadores.	8	7
3	A avaliación de riscos profesionais	Detección de situacións de risco máis habituais no sector produtivo do ciclo, relacionando os riscos cos seus efectos sobre a saúde. Avaliación dos riscos máis habituais no sector	20	18
4	Medidas de prevención e protección. Primeiros Auxilios	Identificación das técnicas de prevención e protección colectiva e individual en función do tipo de risco. Sinalización de seguridade. Coñecemento das técnicas básicas de primeiros auxilios que deben aplicarse en caso de accidente	5	5
5	O Dereito do traballo.	O dereito laboral. Fontes do dereito laboral. Relacións laborais especiais e excluídas.	5	5
6	O contrato de traballo.	Elementos do contrato de traballo. Modalidades de contratación.	10	9
7	O tempo de traballo. Retribución.	Unidade que tratará sobre aspectos relacionados coa xornada, descansos, vacación, permisos, nóminas.	10	10
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	Consiste en identificar as situacións en que o contrato de traballo pode modificarse de xeito legal. Diferenciar os casos de suspensión e extinción do contrato, identificando os dereitos e obrigas que se derivan en cada suposto.	8	7
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	Distinción dos órganos de representación dos traballadores na empresa, coñecendo as súas funcións, garantías e forma de elección. Coñecemento do proceso de negociación colectiva e análise do convenio colectivo do sector.	5	5
10	O sistema da Seguridade Social: As Prestacións.	Coñecemento da estrutura e réximes da Seguridade Social, identificando as obrigas do empresario e traballador coa SS. Realización de cálculos básicos das prestacións contributivas máis comúns coma incapacidade temporal ou desemprego.	10	10
11	A xestión do conflito e equipos de traballo en equipo.	Fomento da participación activa e responsable no traballo en equipo. Representación das técnicas de dinámica de grupos e técnicas de solución de conflitos.	4	4
12	A orientación profesional, procura de emprego.	Planificación dun itinerario formativo-profesional acorde aos intereses, capacidades e competencias. Técnicas de procura de emprego. Fases dun proceso de selección (currículum vitae, entrevista de traballo, probas psicotécnicas.)	10	9



#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A saúde laboral. Conceptos básicos.	12

##### 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.	SI

##### 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.
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
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 de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

##### 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.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Planificación da prevención na empresa.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasifícaronse 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 Identifícaronse 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 superior en dirección de cociña.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
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.
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.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	A avaliación de riscos profesionais	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
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 de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e protección. Primeiros Auxilios	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de cociña.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Selecciónáronse 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
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
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	O Dereito do traballo.	5

#### 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

#### 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 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.





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

N.º	Título da UD	Duración
6	O contrato de traballo.	10

#### 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

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.



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

N.º	Título da UD	Duración
7	O tempo de traballo. Retribución.	10

#### 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

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
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 superior en dirección de cociña.
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 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.



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

N.º	Título da UD	Duración
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	8

#### 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

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.



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

N.º	Título da UD	Duración
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	5

#### 4.9.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

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

Criterios de avaliación
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.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
<p>0Representación das persoas traballadoras na empresa.</p> <p>Conflitos colectivos.</p> <p>Novos contornos de organización do traballo.</p> <p>Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.</p>



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

N.º	Título da UD	Duración
10	O sistema da Seguridade Social: As Prestacións.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

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

Criterios de avaliación
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 de 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 de 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.

#### 4.10.e) Contidos

Contidos
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.



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

N.º	Título da UD	Duración
11	A xestión do conflito e equipos de traballo en equipo.	4

#### 4.11.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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en dirección de cociña 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.

#### 4.11.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 de hostalaría e, en concreto, no subsector de 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.



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

N.º	Título da UD	Duración
12	A orientación profesional, procura de emprego.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

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

Criterios de avaliación
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 superior en dirección de cociña.
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 superior en dirección de cociña.
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.

#### 4.12.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 superior en dirección de cociña.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico superior en dirección de cociña.
Proceso de toma de decisións.
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 realizarase en base aos procesos-productos que expoñemos a continuación:

a) Proba obxectiva (peso na avaliación 70%). Realizarase alomenos unha proba escrita por avaliación, que incluírá preguntas de desenvolvemento ou tipo test (de resposta única) ou ben supostos prácticos, relativos aos contidos traballados en cada avaliación. Cada unha destas probas se valorará de 0 a 10 puntos, sendo necesario acadar unha nota mínima de 4 neste apartado para facer a media coas calificacións obtidas nos apartados posteriores. En caso de realizarse varias probas escritas, esixirase unha nota mínima dun 4 en cada unha destas probas dacordo cos mínimos esixibles establecidos nesta programación para facer a media entre elas. En caso de que nalgunha destas probas non se acade unha nota mínima de 4, a avaliación estará suspensa, sen perxuízo das correspondentes probas de recuperación que se realizarán a criterio da profesora.

Unha vez posta esta nota, e sempre que se obteña polo menos unha nota media de 4, este apartado barémase nun 70% con respecto á nota final da avaliación.

b) Os traballos grupais ou individuais, exercicios prácticos e tarefas diarias encomendadas (peso na avaliación 30%). En cada unha das avaliacións comprobarase o correcto desenvolvemento dos mesmos, tendo en conta:

- Presentación dos traballos en tempo e forma
- Orde e limpeza
- Aplicación dos coñecementos adquiridos nas tarefas realizadas
- Adecuada utilización dos recursos didácticos e materiais
- Organización do seu traballo e da información recibida
- Creatividade
- Orixinalidade
- Finalización das tarefas no tempo acordado
- Non se valorarán aqueles traballos que se presenten fóra de prazo
- Predisposición á colaboración cos/as compañeiros/as
- Implicación actitudinal na dinámica de traballo e co módulo.

a) Avaliación ordinaria do módulo: A nota final de cada avaliación será a suma dos apartados anteriores:

70% Probas obxectivas + 30% Tarefas e traballos diarios na aula.

Se un alumno non supera algunha das avaliacións, terá que facer un exame de recuperación, en xuño, que consistirá na resposta a preguntas relativas aos contidos traballados na/s avaliacións pendentes. A xuízo do profesor, sempre que polas circunstancias o considere oportuno, poderá adiantarse esta proba a outro momento do curso.

A nota final do módulo será a media das avaliacións cando estean todas aprobadas. Se hai algunha suspensa, aínda que a media das tres sexa



igual ou superior a 5, o módulo quedará suspenso.

b) Alumnos de 2º co módulo de FOL pendente. Antes da proposta da FCT en período ordinario, realizarán unha proba final dos contidos do módulo, que se valorará entre 0 e 10 puntos, sendo preciso acadar polo menos un 5 para superar o módulo. Valorarase positivamente, para aprobar o módulo, ter presentado nas datas fixadas polo profesor, os exercicios e tarefas encomendadas ao longo do curso. Neste caso, a nota final do módulo calcularase do seguinte modo:

- O examen escrito ou oral, sempre que se obteña cando menos un 5, terá un peso do 70% con respecto á nota final
- Os exercicios e tarefas encomendadas, de telas presentado en tempo, terán un peso do 30% con respecto á nota final

Se o alumno no acada polo menos un 5 nesta proba final, o módulo quedará suspenso. Nestes casos, durante o período marzo a xuño, establecerase o correspondente programa de recuperación nos horarios establecidos pola Xefatura de Estudos. As actividades consistirán no expresado no punto desta programación.

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

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

Ao final do terceiro trimestre, realizarase unha proba escrita de recuperación para aqueles alumnos que non acadaron todos ou algúns dos contidos mínimos, 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**

O alumno que supere o 10% de faltas no módulo (11 horas) sen xustificar ou o 20% (aínda sendo xustificadas), perderá o dereito á avaliación continua

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente, o alumno/a ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ó rematar o módulo, sempre antes da avaliación final do mes de xuño.

Para elo o alumno/a deberá superar unha proba final consistente en preguntas de desenvolvemento, de tipo test (respostas alternativas), ou ben supostos prácticos, de xeito que o alumno/a acredite ter acadado os obxectivos xerais e específicos do módulo de acordo cos contidos reflectidos nesta programación. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas partes (unha para cada unidade formativa) que se desenvolverán nas correspondentes xornadas e poderá establecerse de modo personalizado e diferente para cada alumno/a. Asemesmo o profesor poderá encomendar traballos ou tarefas cuxa entrega será valorada. Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a.

A nota final do módulo calcularase do seguinte modo:

- O exame escrito valorarase entre 0 e 10 puntos, e sempre que se obteña cando menos un 5, terá un peso do 70% con respecto á nota final.
- Os exercicios e tarefas encomendadas, de telas presentado en tempo, terán un peso de 30% con respecto á nota final

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

O seguimento da programación será realizado segundo o modelo da aplicación informática de programación facilitada pola Consellería de



Educación.

Así mesmo, nas reunións de equipo docente analizarase o nivel de cumprimento do programado, así como a valoración dos resultados académicos obtidos. No caso de modificacións na programación, xustificárase debidamente facendoo constar na acta da reunión do equipo docente.

Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o establecido nos protocolos de calidade do centro.

Realizarase o alumnado a Enquisa de satisfacción do labor docente ao finalizar o primeiro trimestre. Os resultados desta enquisa son trasladados o Informe de satisfacción do labor docente e analizados polo equipo docente, que seguirá o descrito no documento de Non Conformidades, accións correctivas e preventivas cando non se acaden os valores aceptables nos resultados.

Ao final de curso cada docente realizará a Memoria final do módulo segundo o modelo establecido na que se incluírán tódalas propostas de mellora feitas durante o curso e que servirán como base para a elaboración das programacións do vindeiro curso.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Esta programación didáctica está aberta ós diferentes tipos de modificacións que podan xurdir en función das necesidades específicas de apoio educativo que podan presentar os alumnos. De modo que, previa avaliación psicopedagóxica por parte do Departamento de Orientación poderanse realizar as adaptacións correspondentes que esixan as necesidades que presenten os nosos alumnos.

Ao comezo do curso se lle entregará unha proba escrita ao alumnado para coñecer o seu nivel previo de coñecementos sobre contidos xerais do módulo.

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

No proceso de ensinanza aprendizaxe poden xurdir dificultades, para subsanalas tomaremos as seguintes medidas:

A avaliación inicial, a través da cal coñeceremos o nivel de coñecementos dos nosos alumnos.

O diálogo profesor-alumno/a debe ser continuo a fin de posibilitar a adaptación de determinadas actividades ó nivel de coñecementos previos de cada alumno e alumna.

Estableceranse secuencias de contidos que aseguren aprendizaxes básicos para todos e coñecementos de maior complexidade para algúns.

Deseñaranse actividades de ensino-aprendizaxe variadas e con diferente nivel de dificultade.

Fomentase o traballo en grupo e a axuda recíproca compañeiros. Dentro da formación de grupos procurárase que estes sexan heteroxéneos para facilitar a axuda mutua.

Consideraranse diferentes tempos para a realización das actividades en función dos diferentes ritmos de aprendizaxe.

Utilizaranse recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet) para unha mellor comprensión por parte dos alumnos e alumnas.

Incluíranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que non seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e

axudando a superar as súas dificultades.

Incluiranse actividades de recuperación para aqueles alumnos e alumnas que ó final da secuencia no acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito artéllanse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para aquel alumnado con maior capacidade de aprendizaxe.

## 9. Aspectos transversais

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

Dende o módulo de FOL traballaremos, os seguintes valores:

Educación ética: Fomentárase o respecto polas opinións de todos e a adopción dunha actitude aberta e crítica. O traballo en equipo permite traballar contidos de importancia como a honestidade, o compromiso a confianza. Tratarémos de visualizar a importancia dos valores éticos no seo laboral, sexa entre compañeiros de traballo, superiores xerárquicos, clientes, provedores, ... .

Educación para a igualdade e non discriminación: Consideráranse ós alumnos e as alumnas para evitar discriminacións entre eles, intentando eliminar os roles asignados tradicionalmente a un ou a outro sexo. Potenciarase a aceptación de todas as persoas e fomentárase a importancia da non discriminación laboral por razón de sexo ou raza. Partimos de dous dereitos fundamentais e básicos, como son o dereito á integridade física e mental e o dereito ao traballo. Serán continuas as referencias á igualdade de dereitos entre mulleres e homes e incidirase na nulidade das decisións empresariais que incorran nalgún tipo de discriminación ou desigualdade por razón de sexo.

Educación para a saúde: Adícanse 45 horas do módulo á saúde laboral (Unidade formativa 1) por tanto non soamente se traballarán estes contidos de xeito transversal, senón que serán avaliábles para a superación do módulo.

Educación ambiental: Promoverase no alumnado unha actitude crítica e de respecto cara ó medio ambiente. Falaremos da actitude de determinadas empresas que non teñen en conta o dano medio ambiental que causa a súa actividade.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Xornadas de Primeiros Auxilios (Departamento FOL - Profesional del sector sanitario). Desenvolverase no centro educativo en horario escolar.

Visita aos Xulgados de Pontevedra para asistir a un xuízo con contido laboral

## 10. Outros apartados

### 10.1) Comunicación da programación ao alumnado



O primeiro día de clase informarase aos alumnos dos criterios de cualificación e das unidades didácticas que compoñen o módulo entregándolles un breve resumo da mesma. A programación completa do módulo estará a disposición dos alumnos en todo momento na plataforma EDMODO que utilizarán durante todo o curso neste módulo.

Os alumnos asinarán un documento no que declaran estar informados polo docente do módulo dos aspectos relativos aos criterios de avaliación que rexerán durante o curso así como dos aspectos xerais da programación didáctica do módulo.