

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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	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
MP0033	Formación e orientación laboral	2018/2019	3	107	107
MPMP00_33	Prevenición de riscos laborais	2018/2019	3	45	45
MPMP00_33	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	ANA MARÍA LÓPEZ ULLOA
Outro profesorado	

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 224/2008.

**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	10
4	Medidas de prevención e protección. Primeiros auxilios	Protección individual e colectiva. Actuación en situacións de emerxencia e primeiros auxilios	10	10
5	O traballo en equipo	Equipos de traballo. Resolución de conflitos	7	6
6	A relación laboral e o contrato de traballo	Regulación xurídica das relacións laborais	22	22
7	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	Vicisitudes da relación laboral	12	11
8	A representación dos traballadores e a negociación colectiva	Participación dos traballadores. Convenios colectivos	5	4
9	A Seguridade Social	Obrigas coa S.S. Situacións protexidas	8	7
10	A procura de emprego	Traballar por conta propia. Traballar por conta allea	8	7



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.	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 panadería, repostería e confeitaría.
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	Avaliación de riscos profesionais	15

4.2.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 panadaría, repostaría e confeitaría.	SI

4.2.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 en panadaría, repostaría e confeitaría.
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 en panadaría, repostaría e confeitaría.
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

4.2.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 panadaría, repostaría e confeitaría 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 panadaría, repostaría e confeitaría.



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

4.3.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 en panadería, repostería e confeitaría.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

4.3.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.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e protección. Primeiros auxilios	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	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 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
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
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 traballo en equipo	7

4.5.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

4.5.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 en panadería, repostería e confeitaría 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.

4.5.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 panadería, repostería e confeitaría 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.
Proceso de toma de decisións.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A relación laboral e o contrato de traballo	22

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
CA2.1 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.
CA2.6 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 panadería, repostería e confeitaría.
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 Analízase 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.

4.6.e) Contidos

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



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

4.7.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.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

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

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
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

4.8.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
0Representación 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 panadería, repostería e confeitaría.
Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

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

4.9.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 continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

4.9.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 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.

4.9.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.



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	A procura de emprego	8

4.10.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

4.10.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 en panadaría, repostaría e confeitaría.
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 panadaría, repostaría e confeitaría.
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 panadaría, repostaría e confeitaría.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
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

MÍNIMOS EXIXIBLES

Son contidos mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva os establecidos no apartado 4.c.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

No proceso de avaliación continua, o módulo divídese en 3 avaliacións (unha por trimestre). A cualificación da avaliación será un valor numérico entre 1 e 10.

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

A cualificación de cada avaliación obterase a partir dos resultados conseguidos polo alumno/a nos seguintes apartados:

1. Probas obxectivas (70%). Realízase polo menos unha proba escrita por avaliación, que incluíra preguntas de desenvolvemento ou tipo test, ou ben supostos prácticos, relativos aos contidos traballados en cada avaliación. Estes exames valoraranse de 0 a 10 puntos.

2. Actividades: Exercicios, traballos... (30%)

Nas unidades didácticas que se lles pida un traballo individual ou en grupo os alumnos/as, indícarase no momento de pedir o traballo a súa puntuación.

Nestes traballos valoraranse diferentes extremos:

- A puntualidade da entrega
- Que o traballo cumpra as pautas marcadas previamente.
- Que a redacción dos contidos sexa elaborada polo propio alumno/a
- A coherencia interna do discurso e a súa defensa e exposición.

Cada apartado puntúa sobre 10, sendo requisito acadar un mínimo de 4 para facer a media, sen prexuízo das posibles recuperacións que se fagan.

Se un alumno/a non supera unha avaliación deberá facer as actividades de recuperación desa avaliación segundo o recollido no apartado 6.a. desta programación.

Avaliación final: A nota final do módulo será a media das notas correspondentes ás 3 avaliacións cando estean todas aprobadas.

Será necesario para aprobar o módulo obter unha puntuación mínima de 5 en cada avaliación.

Se un alumno non supera algunha das avaliacións, terá que facer un proba extraordinaria en xuño, que consistirá na resposta a preguntas relativas aos contidos traballados na/s avaliacións pendentes.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Cando non se superaran as Probas escritas deberá realizarse unha proba escrita teórico-práctica de recuperación. Estes exames valoraranse de 0 a 10 puntos.

No caso de que non se entregaran os exercicios, traballos... da avaliación ou non tiveran a calidade requerida para aprobar a avaliación, deberán realizarse novamente seguindo as indicacións da profesora para acadar un resultado óptimo.



As actividades de recuperación dunha avaliación serán realizadas ao comezo da seguinte avaliación, agás na terceira. A xuízo da profesora, sempre que polas circunstancias o considere oportuno, poderá adiantarse esta proba a outro momento ou ben retrasala.

Aqueles alumnos de segundo curso que teñan suspenso o módulo de FOL, terán que entregar un boletín de actividades (50%) e facer unha proba escrita (50%) tanto na primeira como na segunda avaliación, seguindo o calendario proposto pola profesora a principio de curso.

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

O alumnado con perda de dereito a avaliación continua (por de faltas inxustificadas igual ou superior ó 10% da duración total do módulo) terá que facer unha proba extraordinaria antes da última avaliación, para superar o módulo.

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 ou daquelas partes que lle indique a docente. Este exame terá unha parte de preguntas tipo test ou de completar, outra de resolución de casos prácticos e por último exercicios numéricos.

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 facéndoo constar na acta da reunión do equipo docente.

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

Realízase o alumnado a Enquisa de satisfacción do labor docente na data que decida a Dirección do centro. 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 (PR.83.NCA) 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 fará nunha enquisa ao alumnado para coñecer o seu nivel previo de coñecementos sobre contidos xerais do módulo, a súa motivación, traxectoria, etc.



Tamén se terán en conta os datos expostos polo titor/a na reunión do equipo docente de avaliación inicial.

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 procurarase 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, etc.) para unha mellor comprensión por parte dos alumnos e alumnas

Incluíranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que no seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e axudando a superar as súas dificultades.

Incluíranse 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

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.

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. Trataremos 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: Consideraranse 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. Este valor tamén vese reflectido 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. 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 avaliados 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

Para este curso tense previsto facer unha Xornada de primeiros auxilios

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 escolar.

Se lle comunicará ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda a súa disposición polas vías oficiais establecidas pola dirección do centro (aula virtual).

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