

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	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
MP0157	Formación e orientación laboral	2023/2024	3	107	107
MP0157_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	3	62	62
MP0157_12	Prevención de riscos laborais	2023/2024	3	45	45

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FLORINDA DIVINA CACHEIRO LADO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumno ou alumna se poida inserir profesionalmente e desenvolver a súa carreira en tódalas actividades relacionadas cos servizos en restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- h) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.
- j) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, e recoñecer outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.
- k) Recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, reunir información e adquirir coñecementos para a innovación e a actualización no ámbito do seu traballo.
- l) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo da sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

Do mesmo xeito tamén contribúe ao logro das competencias do título:

- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

Manexo das fontes de información para a elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial no referente ao sector dos servizos en restauración.

Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego:

Realización de probas de orientación e dinámicas sobre as propias aspiracións, competencias e capacidades.

Manexo de fontes de información, incluídos os recursos da internet para a procura de emprego.

Preparación e realización de cartas de presentación e currículos (potenciarase o emprego doutros idiomas oficiais na Unión Europea no manexo de información e elaboración do currículo Europass).

Familiarización coas probas de selección de persoal, en particular a entrevista de traballo.

Identificación de ofertas de emprego público ás que se pode acceder en función da titulación, e resposta á súa convocatoria.

Formación de equipos na aula para a realización de actividades mediante o emprego de técnicas de traballo en equipo.

Estudo das condicións de traballo nos servizos en restauración a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector.

Superación de calquera forma de discriminación no acceso ao emprego e no desenvolvemento profesional.

Análise da normativa de prevención de riscos laborais que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no sector produtivo, así como a colaboración na definición dun plan de prevención para a empresa e das medidas necesarias para a súa posta en práctica.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos e que polo menos dúas sesións de traballo sexan consecutivas.

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 prevención de riscos laborais	Marco normativo básico e conceptos fundamentais en materia de prevención laboral	8	8
2	A avaliación de riscos profesionais	As condicións de seguridade e os factores de risco no sector dos servizos en restauración	18	7
3	A xestión da prevención na empresa	A organización da prevención na empresa, a normativa básica ao respecto e as modalidades de organización da prevención e a planificación e documentación da prevención na empresa	6	8
4	Medidas de prevención e protección	Estudiaranse as técnicas de prevención e protección, así como as sinais máis xerais e de utilización máis frecuente no sector profesional así como as técnicas de primeiros auxilios e protocolos de actuación en situacións de emerxencia.	13	7
5	A relación laboral. O contrato de traballo e o convenio colectivo	Analizaremos o ámbito de aplicación das normas laborais, os principios de aplicación das normas laborais, o contido e características dos contratos de traballo e os dereitos e deberes laborais. Así mesmo, estudiaremos a representación dos traballadores e o convenio colectivo dos laboratorios de control de calidade, como máis acaído ao perfil profesional do técnico superior de servizos en restauración	25	15
6	A modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	Identificaremos as distintas situacións polas que pode atravesar a relación laboral e analizaremos as causas e efectos das mesmas e as accións xurídicas que se poden exercer en cada caso	15	15
7	A seguridade Social	Coñeceremos os fundamentos e estrutura do noso sistema da Seguridade Social e as principais prestacións contributivas.	15	15
8	A procura de emprego	Trataremos de analizar e planificar os obxectivos e metas profesionais, atendendo ás esixencias da realidade actual do mercado de traballo e as aptitudes e actitudes persoais.	5	15
9	O traballo en equipo e a resolución de conflitos	Analizaranse as fases polas que atravesa a formación dun equipo de traballo, cales son as claves da eficiencia no traballo en equipo e a responsabilidade que asumimos nos resultados do mesmo, así como as causas e modos de afrontar e solucionar os conflitos que se poidan ocasionar dentro do equipo de traballo.	2	10

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais	8

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 Comprendéronse 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 da 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	A avaliación de riscos profesionais	18

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 da restauración	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 servizos en restauración.
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 servizos en restauración.
CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
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
<p>Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.</p> <p>Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.</p> <p>Riscos específicos no sector da restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.</p> <p>Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da restauración.</p>

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A xestión da prevención na empresa	6

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 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 servizos en restauración.
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.

Contidos
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	13

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 en servizos en restauración.	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	A relación laboral. O contrato de traballo e o convenio colectivo	25

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 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
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.
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 servizos en restauración.

Crterios 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.

CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

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.

4.5.e) Contidos**Contidos**

Dereito do traballo.

0Representación das persoas traballadoras na empresa.

Conflitos colectivos.

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.

Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.

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.

Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	15

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 reconéceos 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
CA2.7 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 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

4.6.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A seguridade Social	15

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

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

4.7.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.

4.7.e) Contidos

Contidos
A seguridade social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de seguranza.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da seguridade social.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A procura de emprego	5

4.8.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

4.8.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 servizos en restauración.
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 servizos en restauración.
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.

4.8.e) Contidos

Contidos
Cofecemento 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 servizos en restauración.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en servizos en restauración.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en servizos en restauración.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.

Contidos
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	O traballo en equipo e a resolución de conflitos	2

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

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 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en servizos en restauración 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.

4.9.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 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.

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

<p>A avaliación permite valorar en que medida se acadaron os resultados da aprendizaxe propostos, e, en consecuencia, medir en que grao se adquiriron as competencias. A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumnado, polo que ten un carácter continuo. Por este motivo, cumprirá a asistencia do alumnado ás actividades programadas.</p> <p>O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro.</p> <p>Para cada unha das unidades didácticas figuran aqueles criterios de avaliación que son considerados mínimos esixibles, considerándose que o alumno/a debe acadalos para ter un rendemento normal.</p> <p>En todo caso a cualificación de cada resultado de aprendizaxe virá dada polas puntuacións obtidas utilizando para elo os instrumentos de avaliación correspondentes que se sinalan en cada criterio de avaliación.</p> <p>Considerarase que o alumno superou o resultado se obtén unha puntuación mínima total de 5 sobre 10 puntos. O profesor pode decidir agrupar varios resultados de aprendizaxe e unir os RA asociados a prevención de riscos laborais e os RA asociados a dereito do traballo e da seguridade social para avalialos.</p> <p>O alumno superará o módulo sempre e cando alcance o mínimo esixible en todos e cada un dos resultados de aprendizaxe. Cando un alumno/a tivera superados os resultados de aprendizaxe correspondentes a calquera das dúas unidades formativas que compoñen o módulo, pero na avaliación final non superara o módulo e o alumno fora promovido ao curso seguinte, poderánselle considerar como superados, e a efectos de cálculo da nota final do módulo para o curso seguinte a correspondente unidade formativa e adxudicarásele a puntuación de cinco nesa parte. A estes efectos considerárase que os catro resultados de aprendizaxe da unidade formativa de prevención de riscos laborais, constitúen un único resultado e os restantes resultados de aprendizaxe da unidade formativa de equipos, dereito e seguridade social e procura de emprego outro.</p>

Os instrumentos de avaliación empregados para valorar os resultados de aprendizaxe son:

- Probas escritas ou orais (no caso de probas escritas poden conter preguntas cortas e exercicios para solucionar, preguntas tipo test e preguntas verdadeiro/falso e similares).
- Actividades/ casos prácticos (poden ser actividades ou casos prácticos a resolver de forma individual ou equipos de traballo). . Nesta valoración terase en conta, entre outros, a puntualidade, comportamento, participación activa e responsable, o traballo en equipo e a motivación amosada polo alumno.

Os criterios de cualificación que se empregarán para avaliar ao alumno/a e o peso que ten cada instrumento de avaliación é o seguinte:

Probas escritas ou orais :75%

Actividades/ casos prácticos:25%

A cualificación obtida será a resultante de aplicar o baremo anterior a cada nota parcial do alumno.

É necesaria unha nota mínima de 5 puntos sobre 10, en cada parte (probas e actividades). Se isto último non se cumpre, a nota de cualificación máxima neste caso será de 4 puntos.

Polo tanto, o mínimo esixible para obter unha valoración positiva en cada avaliación é a realización de todas as actividades propostas polo profesor durante o curso, en tempo e forma, e que a nota obtida cos diferentes instrumentos de avaliación sexa como mínimo de 5 puntos.

A cualificación, será numérica, entre un e dez, sen decimais. En todos os casos nas actas de avaliación parciais ou na final, a puntuación redondearase por exceso ou defecto. Consideraranse positivas as puntuacións iguais ou superiores a cinco puntos. Os alumnos que non acaden unha nota de cinco puntos na cualificación, estarán obrigados a realizar probas de recuperación tal como se prevén no apartado 6.a Procedemento para a recuperación. A cualificación final do módulo superado en avaliacións parciais calcularase como a nota media das diferentes notas parciais obtidas nas avaliacións parciais.

Os alumnos que mostren ter utilizado técnicas fraudulentas no desempeño das tarefas o nas probas escritas evaluables obtendrá unha puntuación de 0 puntos no caso da probas escritas ou orais e será calificada como non entregada a correspondente tarefa.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos que non superaran algún resultado de aprendizaxe deberán realizar as oportunas probas de recuperación.

Estas probas serán deseñadas co obxecto de que o alumno poda demostrar a recuperación dos contidos mínimos e poderán consistir en probas teórico- prácticas, actividades o nunha combinación de ambas, a criterio do profesor e tendo en conta as particularidades do grupo.

Considerarase que o alumno supera o resultado de aprendizaxe se na citada proba obtén unha puntuación mínima de 5 puntos.

O profesor tamén pode establecer a realización de actividades e probas de recuperación para aqueles alumnos que promocionaron ao curso seguinte co módulo de FOL pendente e non poden asistir a clase.

Con independencia do sinalado o profesor poderá recomendar a realización de exercicios e actividades aos alumnos con dificultades de aprendizaxe da materia, para que eles poidan confeccionalos de forma autónoma.

Igualmente poderán establecerse polo profesor actividades de reforzo para realizar polos alumnos e alumnas con dificultades para conseguir os obxectivos do módulo, tal e como se expón no apartado correspondente desta programación.

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

Os alumnos que superen a porcentaxe de faltas á clase, legalmente establecida, perderán o dereito á avaliación continua, o que lle será comunicado por escrito polo seu Titor. Isto é, cando supere o 10 % de faltas de asistencia, que no módulo de FOL, equivale a 11 horas (10% s/107).

Aqueles alumnos que teñan perda do dereito a avaliación continua deberán realizar no mes de xuño unha serie de probas finais e o alumno deberá ter unha puntuación mínima de 5 en todos en cada un dos resultados de aprendizaxe do módulo.

Os instrumentos que se empregarán para avaliar a estes alumnos son:

- Actividades/traballos (até un máximo do 30%): O alumno deberán presentar, de xeito individual e no día de realización da proba, aqueles traballos individuais e/ou grupais, esixidos o longo do curso o alumnado que non perdeu o dereito á avaliación continua. Ditos traballos serán proporcionados polo profesor antes do día 13 de maio. A non presentación destas tarefas levará aparellada a imposibilidade de realizar a proba escrita.

- Proba escrita (mínimo 70% da cualificación): Terá que superar un exame escrito global, de toda a materia do módulo, que incluírá diversas preguntas teóricas xunto con casos prácticos a resolver, no que se incluírán exercicios de cálculo numérico. Para superar estasta proba Final Extraordinaria deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos.

Os criterios de avaliación neste caso serán os establecidos para cada unha das unidades didácticas.

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

Establecerase un procedemento de seguimento da programación baseado na autorevisión semanal para verificar o cumprimento dos contidos e as tarefas propostas, segundo a previsión establecida. O seguimento global da programación farase mensualmente.

Neste seguimento constarán aquelas incidencias que o profesor observe no desenvolvemento do curso, incluíndo aquelas que fagan referencia o seguimento telemático das clases no caso de alumnado ausente polas posibles circunstancias relacionadas co Covid 19. Con isto se pretende rexistrar toda actividade presencial o telemática para avaliar os alumnos en calquera condición derivada da crise sanitaria.

Algúns dos aspectos que o profesor deberá considerar na autoavaliación da práctica docente son:

- Organización e coordinación co profesorado do ciclo formativo.
- Adecuación do grao de dificultade das actividades ás características do alumnado
- Grao de motivación dos alumnos nas actividades propostas polo profesor
- Planificación das tarefas: distribución e dotación de medios e tempos
- Ambiente de traballo, relación entre os alumnos, e entre alumnado e o profesor.
- TICs: uso e manexo por parte do alumnado e do profesor.
- Habilidades de comunicación verbal e non verbal na transmisión dos contidos
- Claridade na presentación dos contidos nos medios audiovisuais empregados

Ó final do ano realizara unha valoración global da programación, na que consten as posibles modificacións e melloras para o seguinte curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Nas primeiras semanas do curso farase un seguimento dos alumnos, tomando as anotacións correspondentes sobre o seu nivel académico previo, o seu dominio das TICs e as motivacións para estudar este Ciclo formativo. Posteriormente na primeira reunión do equipo docente farase unha posta en común, na acta da citada reunión constará dita avaliación inicial.



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

No suposto de que algún alumno non responda globalmente, reunirase o equipo docente do ciclo formativo, e de forma coordinada adoptaranse as medidas oportunas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Ao longo do curso neste módulo atenderase, polos seus propios contidos, ao desenvolvemento de aspectos relacionados coa non discriminación laboral, en especial por razón de raza ou xénero, e igualmente diversos aspectos relacionados coa conciliación da vida laboral e familiar

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

O departamento de FOL organiza unha Xornada de Primeiros Auxilios como actividade complementaria para completar os contidos que se tratan na U.D. 10 do módulo a desenvolver no terceiro trimestre, coincidindo co desenvolvemento do bloque temático de prevención de riscos laborais