

**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 de adultos

**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	NOELIA ARIAS DÍAZ (Subst.)
Outro profesorado	NOELIA ARIAS DÍAZ

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 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 a alumna se poidan inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector da restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais i), k) e m) do ciclo formativo e as competencias j), k) e n).

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 da 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 do sector da restauración a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector da restauración.

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 con conexión a internet e que polo menos dúas sesións de traballo semanais 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	O Dereito Laboral e o contrato de traballo.	Características da relación laboral. Dereitos e deberes laborales. Principios de aplicación do Dereito do Traballo. Tipos e características dos contratos de traballo.	12	10
2	O tempo de traballo e a súa retribución.	A xornada laboral e os seus límites. A redución de xornada. A estrutura do salario. A nómina. O Salario Mínimo Interprofesional. A protección do salario.	12	10
3	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	A mobilidade do traballador, causas e efectos da suspensión e finalización da relación laboral.	10	10
4	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	A representación unitaria e sindical dos traballadores. A negociación colectiva.	5	10
5	A Seguridade Social.	Estrutura da Seguridade Social e acción protectora. O desemprego.	12	10

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
6	A procura de emprego.	O proceso de selección de persoal. A busca de emprego: fontes e recursos.	6	5
7	Os equipos de traballo.	Vantaxes e inconvenientes do traballo en equipo. Os conflitos e modos de resolución dos mesmos.	5	5
8	Conceptos básicos en materia de prevención laboral.	Conceptos básicos de saúde laboral. Dereitos e obrigas de traballadores e empresarios en prevención de riscos.	10	10
9	Lexislación e organización no campo da prevención dos riscos laborais.	Lexislación sobre prevención de riscos laborais. Organización da prevención na empresa. Participación dos traballadores na prevención de riscos. A xestión da prevención na empresa.	10	10
10	Factores de risco laboral e danos á saúde dos traballadores.	Factores de risco derivados de condicións de seguridade e ambientais. Riscos ergonómicos e psicosociais.	15	10
11	Emerxencias e primeiros auxilios.	Medidas de prevención e protección individuais e colectivas. Protocolo de actuación ante unha emerxencia. Primeiros auxilios.	10	10

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	O Dereito Laboral e o contrato de traballo.	12

##### 4.1.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

##### 4.1.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.

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

#### 4.1.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.  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.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	O tempo de traballo e a súa retribución.	12

#### 4.2.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

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en servizos en restauración.
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.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	10

**4.3.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

**4.3.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.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

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

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

**4.4.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

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

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

**4.4.e) Contidos**

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa.
Conflitos colectivos.
Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

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

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

**4.5.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 contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

**4.5.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.

**4.5.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.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	A procura de emprego.	6

**4.6.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

**4.6.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.



**4.6.e) Contidos**

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

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

N.º	Título da UD	Duración
7	Os equipos de traballo.	5

**4.7.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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificáronse 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.

Criterios de avaliación
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.

#### 4.7.e) Contidos

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

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Conceptos básicos en materia de prevención laboral.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	NO
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en servizos en restauración.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Relaciónanse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA4.1 Defíníronse 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.

**4.8.e) Contidos**

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.

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

N.º	Título da UD	Duración
9	Lexislación e organización no campo da prevención dos riscos laborais.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	NO
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Distingúronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
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.
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.

**4.9.e) Contidos**

Contidos
<p>Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.</p> <p>Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.</p> <p>Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.</p> <p>Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.</p> <p>Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.</p> <p>Planificación da prevención na empresa.</p> <p>Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.</p> <p>Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.</p> <p>Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
10	Factores de risco laboral e danos á saúde dos traballadores.	15

**4.10.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

**4.10.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.

Criterios de avaliación
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasifícanse e describíranse 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 Identifícanse 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.

#### 4.10.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>

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

N.º	Título da UD	Duración
11	Emerxencias e primeiros auxilios.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	NO
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en servizos en restauración.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identifícaronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identifícaronse 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.

**4.11.e) Contidos**

Contidos
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

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

<p>O alumno ou alumna superará o módulo sempre e cando acade os mínimos exixibles que se especifican no punto 4.c. da programación.</p> <p>O instrumento de avaliación empregado para valorar o grao de consecución dos resultados de aprendizaxe será a proba escrita. O profesorado indicará con antelación as datas, hora e lugar de realización de cada proba. No caso de ser imprescindible algunha modificación, especialmente da data, tanto a nivel grupal coma para un alumno ou alumna en concreto, deberá presentarse unha causa debidamente xustificada que impida a realización da proba.</p>
--

As probas escritas poden conter un número variable de preguntas curtas, preguntas longas para desenvolver, preguntas tipo test, de verdadeiro/falso así coma supostos prácticos. Só no caso de preguntas tipo test, contéplase a posibilidade dunha penalización por cada pregunta errada. O desconto de cada erro, establecerase en función do número de respostas que teña a pregunta.

As probas escritas cualifícaranse de 0 a 10 puntos, tendo cada pregunta o valor que se indique na mesma polo que, de non indicarse, implicará que todas teñen o mesmo valor. En todo caso, a cualificación mínima para superar cada proba será de 5 puntos.

A cualificación de cada avaliación farase aplicando a media ponderada das probas realizadas tendo en conta o peso de cada unidade. A cualificación final do módulo, pola súa parte, calcularase como a media aritmética da cualificación das avaliacións parciais, para as cales xa se tivo en conta o peso de cada unidade previamente.

As cualificacións serán numéricas, entre 0 e 10 puntos, sen decimais. Nas avaliacións parciais, a cualificación redondeará os decimais por defecto ao enteiro desa cualificación. Non obstante, para o cálculo da cualificación final do módulo, ao realizar a media aritmética das tres avaliacións, teranse en conta todos os decimais desas cualificacións parciais, e tan só o resultado deste promedio será redondeado por defecto (decimais cun valor inferior a 0,5) ou por exceso (decimais cun valor igual ou maior a 0,5) ao enteiro máis próximo.

Consideraranse positivas as puntuacións iguais ou superiores a 5 puntos. O alumnado que non acade unha nota de 5 puntos na cualificación, estará obrigado a realizar as probas de recuperación tal e como se establece no apartado 6.a.

Na realización das probas obxectivas queda prohibido o emprego de teléfonos móbiles, tabletas, reloxos intelixentes ou calquera dispositivo de comunicación do alumnado co exterior. Sen prexuízo das medidas disciplinarias axeitadas, o alumnado que incorrese en calquera tipo de fraude nas probas obxectivas, fose sorprendido copiando ou utilizando materiais non autorizados na realización das probas, terá unha cualificación de 0 puntos perdendo, ademais, o dereito á repetición da proba.

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

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

O profesorado propondrá actividades de reforzo aos alumnos en xeral e, especialmente, a quen manifeste dificultades para conseguir os obxectivos do módulo, para que poidan resolvelas de forma autónoma.

Aquel alumnado que non acade unha cualificación de 5 no proceso de avaliación continua, deberá recuperar as probas obxectivas non superadas. A recuperación, consistirá na realización dun exame dos contidos pendentes e terá como referencia os contidos mínimos establecidos nesta programación. Para superalo, será preciso obter, como mínimo, 5 puntos.

Entre a última avaliación parcial e a avaliación final do módulo deixarase un período destinado á realización de actividades de recuperación ou solución de dúbidas da materia ou módulo pendente.



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

A orde de 12 de xullo de 2011, establece no seu artigo 25.5 o dereito, por parte do alumnado que perdesse a avaliación continua, a realizar unha proba extraordinaria previa á avaliación final dos módulos correspondentes.

A maiores, a resolución do 27 de xullo de 2015, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo, establece no seu artigo 3, que o número de faltas que implica a perda da avaliación continua nun determinado módulo, será do 10% respecto da súa duración total.

Para os efectos da determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumnado na xustificación de faltas, cuxa aceptación será acorde ao establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro, tamén denominadas como normas de organización e funcionamento (NOF).

Neste caso, o alumnado perderá o dereito á avaliación continua cando acumule un número de faltas (non xustificadas) igual ou superior a 11 sesións presenciais (10% das 107 horas do módulo). A perda do dereito á avaliación continua supón que o alumnado pode seguir asistindo a clase pero terá que realizar unha proba de avaliación extraordinaria.

A avaliación extraordinaria consistirá na realización dunha proba escrita coa seguinte estrutura:

- Parte teórica: Poderá incluír cuestións de diferente tipo, entre elas, tipo test ou de resposta corta.
- Parte práctica: Consistirá en resolver diferentes supostos relacionados cos contidos do módulo e/ou exercicios de razoamento.

Teranse en conta tódolos contidos impartidos ao longo do curso de forma que, o módulo considerárase superado cando o alumno ou alumna obteña unha cualificación igual ou superior a 5 puntos.

A superación da UF 2 non implicará a superación da UF 1, debendo estar ambas avaliadas positivamente para a superación do módulo.

A cualificación debe ser expresada sen decimais, co cal será utilizado un proceso de redondeo por exceso ao enteiro máis próximo, sempre que os decimais sexan 0,5 ou superiores, ou por defecto en caso contrario. O redondeo por exceso só opera cando a cualificación inicial obtida sexa igual ou superior a 5.

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

Para levar a cabo o seguimento da programación, o equipo docente, formado por todos os profesores que imparten clase no grupo de 1º de servizos en restauración, celebraremos, unha vez ao mes, unha xuntanza para analizar o grao de cumprimento das programacións. Para

facer este seguimento utilizarase o modelo establecido polo sistema de xestión da calidade implantado no centro, no que se concretarán, tanto o grao de cumprimento da programación, como as modificacións levadas a cabo na mesma, coa xustificación do por qué destas modificacións, así como as propostas de mellora da mesma. Este documento servirá de base para a elaboración da programación do vindeiro curso.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Ao principio de curso, na data establecida ó efecto polo equipo directivo, o equipo docente celebrará unha xuntanza de avaliación inicial para coñecer as características e a formación previa de cada alumno/a. Nesta avaliación o titor/a dará toda a información dispoñible sobre as características xerais do grupo.

En base a toda esta información tomaranse os acordos pertinentes, especialmente aqueles que teñan que ver con aspectos de flexibilización modular na duración das ensinanzas.

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

Naqueles casos en que o alumnado non acade os obxectivos mínimos establecidos en cada avaliación, estableceráanse medidas de reforzo para que poida acadar os mínimos previstos nesta programación.

Estas medidas consistirán en traballos que poidan ser efectuados de forma autónoma polo alumnado, baixo a supervisión e colaboración do profesor.

Tamén naqueles casos nos que sexa pertinente poderase levar a cabo unha flexibilización modular na duración das ensinanzas, segundo o procedemento legal establecido.

## 9. Aspectos transversais

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

O ensino dos valores nunha sociedade democrática, libre, tolerante, plural, etc., continúa sendo unha das finalidades prioritarias da educación, tal e como se pon de manifesto nos obxectivos de tódalas etapas educativas e nos específicos de cada unha das áreas de coñecemento.

De feito, os valores cívicos e éticos ( educación para a paz, a saúde, a igualdade entre sexos, a educación do consumidor, a educación vial, a educación ambiental e a educación intercultural, entoutros ) intégranse transversalmente en todos os aspectos do currículo.

Educación para a convivencia.

Fomentaremos o respecto pola autonomía dos demais e o diálogo como maneira de resolver os conflitos, traballando o debate ou o coloquio.

Educación para a saúde.

Neste sentido resaltaremos a importancia do benestar físico, psíquico, individual, social e ambiental.

Educación para a paz.

Fomentaremos a relación con outras persoas e a participación en actividades de grupo con actitudes solidarias e tolerantes, superando inhibicións e prexuízos, recoñecendo e valorando criticamente as diferenzas de tipo social e rexeitando calquera discriminación baseada en distincións de raza, sexo, clase social, crenzas e outras características individuais e sociais.

Educación do consumidor.

Trataremos este tema mediante a análise de anuncios publicitarios televisivos, intentando fomentar unha actitude crítica e responsable fronte ó consumo e os mecanismos do mercado.

Educación non sexista.

Identificaranse aqueles trazos sexistas da lingua, intentando resolver a discriminación mediante formas adecuadas.

Educación ambiental.

A través da visualización de documentais televisivos reflexionarase sobre problemas medioambientais, contemplando posibles solucións.

Educación vial.

Fomentaranse condutas e hábitos de seguridade vial encamiñadas a facer un uso correcto da vía pública, analizando criticamente as mensaxes verbais relacionadas cos automóviles.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como actividades complementarias e extraescolares se proporán:

- Charlas de profesionais do sector.
- Visitas a organismos públicos ou privados e a empresas relacionadas co sector.
- Visita a feiras, congresos de calquera ámbito relacionadas co sector.
- Servizo e colaboración con outras actividades que se organicen conxuntamente con outros módulos.
- En xeral, a asistencia a charlas e actividades grupales plantexadas dende o departamento de FOL como por exemplo:



a) Actividades complementarias: realízanse co alumnado en horario lectivo e, formando parte da programación, teñen un carácter diferenciado polo momento, espazo ou recursos que utilizan.

1ª-- Charla-coloquio e práctica sobre técnicas de primeiros auxilios: actividade complementaria aos temas de saúde laboral. Ten por obxecto que un profesional de enfermaría/membro de Protección Civil ou Cruz Roja dea unha charla teórica/práctica sobre as distintas técnicas de primeiros auxilios (transporte de accidentados, como inmovilizar a un ferido cunha fractura, como actuar ante unha queimadura, actuación ante un conato de afogamento por obstrución dun obxecto...). O alumnado participará activamente nas actividades que propoña o experto.

2ª-- Simulacro de evacuación do instituto: esta actividade é extensible a toda a comunidade educativa do instituto, coa colaboración da Dirección do centro onde solicitarase apoio a Protección Civil, Bombeiros e Centro de saúde máis próximo. O obxectivo desta actividade é deseñar un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título, e posteriormente poñelo en práctica no instituto.

3ª-- Cinema fórum: visionado de películas como ferramenta de aprendizaxe. O alumnado deberá cubrir un cuestionario con varios temas de reflexión unha vez remata a película. Tamén dará lugar ao debate e a posta en común de ideas. É unha actividade adecuada para levar a cabo tras as sesións de avaliación de cada trimestre. Por exemplo poderíamos proxectar:

- Os luns ao sol
- Inside Job
- As mulleres de verdade teñen curvas
- It 's a free world (Nun mundo libre)
- Raining Stones (Chovendo pedras)

b) Actividades extraescolares: son aquelas organizadas polo centro, que deben figurar na programación xeral anual, aprobada polo consello Escolar e que se realizan fóra de horario lectivo e de forma voluntaria.