

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 1/19

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL 1º Técnico en Cocina y Gastronomía (GM) Código: 0074 Duración: 96 horas
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO 2019/2020 HASTA EL CURSO 2023/2024 FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Septiembre 2022

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. **(BOE 23 - 11 - 2007)**
- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. **(BOJA 27- 11- 2008)**

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del CF relacionados a continuación:

- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo					
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				MD850202	

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad un % elevado de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que en el futuro aumente considerablemente.
2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			10/01/2019
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
Revisión 1 Pág. 3/19				

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	Nº HORAS
I	I	RA1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	UD1. La búsqueda activa de empleo.	18
k	j,k	RA2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	UD2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo.	8
m	m	RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	UD3. Contrato de trabajo.	20
m	m	RA4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	UD4. Seguridad Social, empleo y desempleo.	8
i	i	RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	UD5. Evaluación de riesgos profesionales.	14
i	i	RA6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	UD6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.	14
i	i	RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del	UD7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.	14

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1 Pág. 4/19	

	Técnico en Cocina y Gastronomía.			
			TOTAL	96h

Cada profesor/a establecerá en su programación de aula los objetivos, contenidos, secuenciación, temporalización y demás elementos del currículum haciendo una tabla en la que aparezca la correlación entre la tabla expuesta más arriba y las Unidades Didácticas de su Programación de Aula.

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: FOL	
UNIDAD TRABAJO 1: La búsqueda activa de empleo.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 18 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía. b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía. d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones. f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. - Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales. - Mercado laboral: tasas de actividad, ocupación y paro. - Políticas de empleo. - Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. - Definición del objetivo profesional individual. - Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía. - Formación profesional inicial. - Formación para el empleo.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	

	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía. - El proceso de toma de decisiones.
--	---

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

MÓDULO: FOL
UNIDAD TRABAJO 2: Gestión del conflicto y equipos de trabajo
1.TEMPORALIZACIÓN: 8 horas
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)
RA2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 6/19	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

4. CONTENIDOS (Orden)

- Concepto de equipo de trabajo.
- Clasificación de los equipos de trabajo.
- Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.
- Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
- Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
- Técnicas de dirección de equipos.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos en la industria de la cocina según las funciones que desempeñan.
- Equipos eficaces e ineficaces.
- Similitudes y diferencias.
- La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.
- La participación en el equipo de trabajo.
- Diferentes roles dentro del equipo.
- La comunicación dentro del equipo.
- Organización y desarrollo de una reunión.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- El proceso de toma de decisiones en grupo.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

MÓDULO: FOL

UNIDAD TRABAJO 3: Contrato de trabajo

1. TEMPORALIZACIÓN: 20 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	<p>Revisión 1</p>	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

4. CONTENIDOS (Orden)

- El derecho del trabajo.
- Relaciones Laborales.
- Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
- Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y Deberes derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios Sociales entre otros.
- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
- Salario Mínimo Interprofesional.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores/as.
- Representación sindical y representación unitaria.
- Competencias y garantías laborales.
- Negociación colectiva.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Conflictos laborales.
- Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
- Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

MÓDULO: FOL

UNIDAD TRABAJO 4: Seguridad Social, empleo y desempleo

1. TEMPORALIZACIÓN: 8 horas

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			10/01/2019
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
Revisión 1 Pág. 8/19				

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes al trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

4.CONTENIDOS (Orden)

- Estructura del sistema de la Seguridad Social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

MÓDULO: FOL

UNIDAD TRABAJO 5: Evaluación de riesgos profesionales

1.TEMPORALIZACIÓN: 14 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p>	10/01/2019			
			MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
						Revisión 1 Pág. 9/19

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

4. CONTENIDOS (Orden)

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
- Riesgos específicos en la industria de la cocina.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

MÓDULO: FOL

UNIDAD TRABAJO 6: Planificación de la prevención de riesgos en la empresa

1. TEMPORALIZACIÓN: 14 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		MD850202	
Revisión 1				

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
- Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de un centro de producción de panadería y pastelería.

4. CONTENIDOS (Orden)

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

MÓDULO: FOL

UNIDAD TRABAJO 7: Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa

1. TEMPORALIZACIÓN: 14 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

4. CONTENIDOS (Orden)

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 100% de la calificación corresponderá a las pruebas objetivas, tareas, actividades, retos, trabajos, etc.

Cada profesor/a establecerá en su programación de aula el detalle de las Unidades Didácticas o de Trabajo (o Proyectos Basados en Aprendizajes, Retos, Problemas, etc.). En este detalle debe aparecer:

1. Temporalización.
2. Resultado/s de Aprendizaje asociados.
3. Criterios de evaluación asociados.
4. Contenidos.
5. Instrumentos y criterios de evaluación.

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para la EDUCACIÓN EN VALORES y la ATENCIÓN A LA CULTURA ANDALUZA, según se establece en la Ley 17/2007 de educación en Andalucía (art.39 y 40) contenidos y actividades relacionados con:

1. Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		
		Revisión 1	Pág. 12/ 19	

2. Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable. Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
6. Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.
7. Educación vial: Seguridad y respeto a las normas.
8. Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
9. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

F.O.L es un módulo profesional que por sus contenidos basados en salud laboral, D. del Trabajo, etc., el alumno debe tomar conciencia de la importancia de que el medio que rodea externamente al trabajador sea cuidado y respetado. En la unidad didáctica Condiciones de trabajo y Seguridad se trata en concreto el medio ambiente y el trabajo.

Dentro del bloque de Derecho laboral se estudia que el trabajo consiste en una transformación del medio y por ello el alumno debe conocer la importancia del medio ambiente para mantener el equilibrio actual y futuro de la salud física, psíquica y social.

Desde el punto de vista económico el alumno debe comprender que el medio es limitado y que los recursos pueden agotarse. Por lo tanto su protección, conservación y defensa resultan cruciales.

El objetivo principal perseguido es defender,, proteger, conservar y mejorar el medio ambiente y la calidad de vida dentro de él.

Educación para la salud es una de las claves del bloque de salud laboral. Se intentará que el alumno comprenda que la salud es un estado de bienestar físico, psíquico y social y que el trabajo como modificación del medio puede producir una alteración de la salud en su amplio sentido. Así estudiamos los Riesgos profesionales que pueden producir esta alteración de la salud y las Técnicas de lucha para poder evitarlos. En una unidad didáctica se estudian en concreto Los Primeros Auxilios.

Los alumnos deben convertirse en sujetos activos y responsables de su proyecto de vida saludable. Se trata de educar al alumno en la autoestima, en el protagonismo, en la confianza y en las ganas de vivir.

En educación para la paz en Derecho laboral se tratan Las Organizaciones Internacionales como la O.I.T. que tienen su origen tras la primera guerra mundial y que trata precisamente de evitar uno de los factores que influyeron en las guerras, como el descontento de una amplia población en paro. También se estudian los Conflictos laborales y aquí el alumno puede comprender la importancia de una solución pacífica para los mismos.

En Coeducación la consagración constitucional como Derecho Fundamental se impone también en el mundo laboral. La igualdad de oportunidades, la no discriminación por razón de sexo. religión, etc., la igualdad de retribuciones por un mismo trabajo son temas que se estudian en este módulo.

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

Se concretarán en la Programación de Aula.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/19	

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la cocina y restauración.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de la cocina y restauración.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de prevención de riesgos laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

9. METODOLOGÍA

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	MD850202		

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...

Consiste en buscar un sistema en que los alumnos se encuentren motivados y participen en el proceso educativo. Para ello utilizaremos los métodos activos conjugando la posibilidad de trabajo individual reflexivo y el de grupo de discusión y crítica y fomentaremos el aprendizaje por descubrimiento.

Seguiremos un método activo de trabajo consistente en explicación previa del profesor, seguida de discusión, formación de grupos de trabajo y comentario de textos, esquemas, resúmenes, trabajos, aclaraciones del profesor, preguntas del profesor en clase, exposiciones de trabajos, realización de actividades.....Cada profesor podrá emplear el orden o incluir o excluir partes del método de trabajo según se adapte mejor a las necesidades y circunstancias del grupo.

El profesor presentará los contenidos, objetivos y métodos a emplear, facilitará información sobre el material a utilizar y, por último, procederá a la discusión de problemas en relación con la preparación y evaluación del trabajo escolar.

- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...

La explicación de los contenidos se podrá continuar con la realización de las siguientes actividades:

- Trabajo en grupo, seguido de debate
- Cuestionarios, donde los alumnos desarrollarán las líneas de la explicación y, a su vez, contestarán a una serie de cuestiones que se les propone en éstas.
- Comentario de texto
- Casos prácticos de nóminas, prestaciones, finiquitos, ..
- Dramatización en las materias que sea posible

Tenemos que mencionar la importancia que cobran las nuevas tecnologías, con todas las posibilidades que ofrecen, por lo que se hace necesario **la utilización de Internet**, proyectores, programas informáticos., ordenadores. Requerimos la mejora de las infraestructuras para poder llevar a cabo esta labor, así como la utilización de las aulas adecuadas.

- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	<p>Revisión 1</p>	

- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller.

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**:
 - a) En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - b) En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	

en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Los RA tendrán el mismo peso en la calificación, esto es, media aritmética de los 7 Resultados de Aprendizaje.
2. Cada profesor/a concretará en su programación de aula, la ponderación de los Criterios de Evaluación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje, de modo que se deja a criterio de cada docente si les da el mismo peso o no.
3. La calificación del MP será la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media ponderada o aritmética (como haya establecido cada profesor/a en su Programación de Aula) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada RA y/o CE ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. Cada profesor/a, atendiendo a la metodología utilizada, decidirá la calificación de las evaluaciones parciales, esto es, si la hace de un bloque de trabajo o de varios a la vez. Por ejemplo, en la segunda evaluación parcial el trabajo realizado desde septiembre hasta la segunda evaluación parcial o, el trabajo realizado solo y exclusivamente en el periodo de la segunda evaluación.
12. Las notas en las evaluaciones parciales y finales se redondean a partir de su superación con un mínimo de 5 puntos.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/19	

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 1	

- Libro de texto: a elección de cada profesor/a.
- Webs: www.seg-social.es www.sepe.es y otras.
- Blogs
- Bibliografía (libros y revistas)
- Material audiovisual
- Pizarra
- Cañón y ordenador
- Plataformas digitales.
- Etc.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes posibles actividades en función del ritmo de aprendizaje y grado de cumplimiento de la programación:

ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita al Juzgado de lo Social (complementaria)	RA3 RA4	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Visita a Ferias de empleo: Fórmate y otras relacionadas con el empleo (complementaria)	RA1	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Talleres de Técnicos del SAE para búsqueda de empleo. (complementaria)	RA 1	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Visita al pabellón de la Prevención del Parque de las Ciencias de Granada. (extraescolar)	RA5 RA6 RA7	No evaluable.
Taller de Primeros Auxilios (complementaria)	RA7	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo					
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				MD850202	

		adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Charlas de interlocutores sociales y otros organismos: empresarios del sector, trabajadores del sector, representantes sindicales, SECOT, UPTA, etc. (complementaria)	RA 1 RA2 RA 3 RA 4	Cuestionario, trabajo, tarea, dossier, portfolio o cualquier otro instrumento que se adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.		

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.