

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 1/33

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

#### 1º Técnico Superior en Dirección de Cocina

**Código: 0506**

**Duración: 96 Horas**

**PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO 2023/24 HASTA EL CURSO 2026/27**

**FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023**

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

### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- 🕒 Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 12/06/2010)
- 🕒 ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Técnico Superior en Dirección de Cocina. (BOJA 21/ 07/2011)

### 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de

		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Pág. 2/33</b>
		<b>Revisión 1</b>	

trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

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

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 3/33

#### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

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

- a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.
- b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.
- c) Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.
- d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				Revisión 1	Pág. 4/33

tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.ª y 5.ª gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

e) En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	Trimestre	Nº HORAS	% Nota
P, Q	r, t	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.	El profesorado detallará en su programación de aula el trimestre	14	14,28%
P, Q, W	r, t	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.	El profesorado detallará en su programación de aula el trimestre	14	14,28%
P, W	r, t	RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se	UD3. Contrato de trabajo.	El profesorado detallará en		

			10/01/2019	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202	
				Revisión 1	Pág. 5/33

		derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.		su programación de aula el trimestre	28	14,28%
P, W	r, t	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.	El profesorado detallará en su programación de aula el trimestre	10	14,28%
P, S, W	q, r, t	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.	El profesorado detallará en su programación de aula el trimestre	10	14,28%
P, S, W	q, r, t	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.	El profesorado detallará en su programación de aula el trimestre	10	14,28%
P, S, W	q, r, t	RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería. Criterios de evaluación:	UD7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.	El profesorado detallará en su programación de aula el trimestre	10	14,28%
<b>TOTAL</b>					<b>96h</b>	<b>100%</b>

- ⌚ **OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales.**
- ⌚ En las columnas **OG, CPPS y RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
- ⌚ **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- ⌚ **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- ⌚ La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- ⌚ La **asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
  - o Una UT por cada RA.
  - o Varias UT por cada RA.
  - o Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- ⌚ **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>
			Revisión 1	Pág. 6/33

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

<b>MÓDULO: FOL</b> <b>UNIDAD TRABAJO 1: La búsqueda activa de empleo.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 14 horas	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b> RA1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Dirección de Cocina. 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 Superior en Dirección de Cocina. d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias	- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. • 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.

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>

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 del objetivo profesional individual.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Cocina.

• Formación profesional inicial.

• Formación para el empleo.

- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

- El proceso de toma de decisiones.

- El proyecto profesional individual.

- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público

Fuentes de información y formas de acceso.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

• Métodos para encontrar trabajo.

• Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.

• Análisis de los procesos de selección.

• Aplicaciones informáticas.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

## 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		10/01/2019	 Junta de Andalucía
		<b>MD850202</b>	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		Revisión 1	Pág. 8/33

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:** 14 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.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- 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.

**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 el sector de la hostelería según las funciones que desempeñan.



	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>  <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	<b>Pág. 9/33</b>
		<b>Revisión 1</b>		

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.

- 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:** 28 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.

### 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

a) Se han identificado los conceptos básicos del

### 4. CONTENIDOS (Orden)

- El derecho del trabajo.

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 10/33

derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar. f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de

• 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 Superior en Dirección de Cocina.

- Conflictos laborales.

• Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	Revisión 1      Pág. 11/33

solución de conflictos.

- 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:** 10 horas

**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)

- Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad Social.
- Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.
- Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.
- Se han identificado en un supuesto sencillo

**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.

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 12/33

las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a 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.

### 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:** 10 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.

#### 3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

a) Se ha valorado la importancia de la cultura

#### 4. CONTENIDOS (Orden)

- Valoración de la relación entre trabajo y

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 13/33

preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa. f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

g) 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 Superior en Dirección de Cocina.

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 hostelería.
- 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**

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 14/33

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 10 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.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) 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.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- e) 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.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado

**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.

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>

con el sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Cocina.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa y mediana empresa.

### 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:** 10 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 Panadería, Repostería y Confitería.

#### 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

#### 4. CONTENIDOS (Orden)

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

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 16/33

clasificación de heridas 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.

##### **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**



		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	Revisión 1

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.
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.
6. Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: Seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. 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.

#### **CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA**

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los

		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Revisión 1</b>

derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.

- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.

- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.

- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.

- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 19/33

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- Ciberacoso: el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- Phishing: El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a contenido inapropiado: los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- Adicción a la tecnología: el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.

		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Revisión 1</b>

- Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
  - Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
  - Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
  - Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales.

Nuestro Centro cuenta con el Manual del buen uso del equipamiento informático, donde se puede ahondar en esta materia.

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.

La educación para la salud es una de las claves del bloque de salud laboral. Se intentará que el alumno

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 21/33

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.

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

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>  <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>

## 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 Dirección de Cocina.

## 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 hostelería.
- 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.

		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Revisión 1</b>

- 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

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

		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Revisión 1</b>

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, etc.
- ✓ Dramatización en las materias que sea posible
- ✓ Dentro de las posibilidades existentes se intentará hacer uso de material informático.

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,



		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Revisión 1</b>

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.
- 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 de emprendimiento, aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

5. En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje. Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se

		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Revisión 1</b>

basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

## 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

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>

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 entre otros:

- 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 en caso de minoría de edad.

## 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>  <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>
			<b>Revisión 1</b>	

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.

		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Revisión 1</b>

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.

#### **10.4. AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN.**

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

#### **11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN**

		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Pág. 30/33</b>
		<b>Revisión 1</b>	

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/a 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 curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de

		<b>10/01/2019</b>  Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b> Revisión 1      Pág. 31/33

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

- Libro de texto: a elección de cada profesor/a.
- Webs: [www.seg-social.es](http://www.seg-social.es) [www.sepe.es](http://www.sepe.es) y otras.
- Blogs, web ([gafasdefol.com](http://gafasdefol.com)), y otras, etc.
- 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
-----------	---------	---------------------------

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>
				Revisión 1

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 adapte mejor a la evaluación de la actividad realizada.
Charlas de interlocutores sociales y otros organismos: empresarios del sector, trabajadores del sector,	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.



		<b>10/01/2019</b>	 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	<b>Pág. 33/33</b>
		<b>Revisión 1</b>	

representantes sindicales, SECOT,  
 UPTA, etc.  
 (complementaria)

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.