

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### MÓDULO: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

**CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN EN COCINA**

**Código: 0508**

**Duración: 380 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

#### 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.

ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

#### 2 FINALIDADES

Las finalidades de la FCT se establecen en el Art. 25 del RD 1147/2011 que ordena la FP en el sistema educativo:

- a Completar la adquisición de competencias profesionales propias de cada título alcanzadas en el centro educativo.
- b Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios que generen nuevas necesidades de cualificación profesional.
- c Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
- d Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que para verificarse requieren situaciones reales de trabajo.

		10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				

## 1 COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (RD)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales del CF relacionadas a continuación:

**1.a** Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

**1.b** Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

**1.c** Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

**1.d** Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

**1.e** Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

**1.f** Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

**1.g** Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

**1.h** Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

**1.i** Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

**1.j** Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

**1.k** Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

**1.l** Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

**1.m** Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

**1.n** 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.

2 ñ) 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.

3 Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

**3.a** 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.

## 1 RELACIÓN Y TIPOLOGÍA DE LOS CENTROS DE TRABAJO DONDE SE REALIZARÁ EL MÓDULO PROFESIONAL

El listado de centros de trabajo presente es abierto: ni todos los centros de trabajo se usarán todos los cursos escolares, ni serán sólo éstos, es decir, que pueden incorporarse centros nuevos cuando las circunstancias así lo aconsejen.

Los requisitos de los centros de trabajo se recogen en el art. 9 de la Orden de 29-9-2011 sobre FCT:

- Si el alumno trabaja, puede ser en su lugar de trabajo, sin que coincidan los horarios de trabajo y FCT y con autorización de Delegación de Educación.
- Nunca en el centro donde cursa el ciclo formativo.
- No donde el empresario o tutor laboral tengan parentesco hasta el tercer grado de consanguinidad con el alumno/a.
- Puede ser en varios centros, como máximo tres, si es preciso para alcanzar todos los RA.o todas las horas.

<b>RELACIÓN DE CENTROS DE TRABAJO</b>	<b>TIPOLOGÍA</b>
Parador de Turismo de Granada	Cocina
Alhambra Palace	Cocina
Restaurante Damasqueros	Cocina
La Fábula	Cocina
Palacio de Santa Paula	Cocina
Palacio de los Patos	Cocina
Hotel Elba	Cocina
Restaurante Bardal. Ronda (Málaga)	Cocina
Restaurante Faralá	Cocina
Restaurante La Platea	Cocina
Hotel Saray	Cocina
Hospital La Inmaculada	Cocina
Hospital Virgen de las Nieves	Cocina
Hospital P.T.S.	Cocina

		10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				

**1 RESULTADOS DE APRENDIZAJE SUSCEPTIBLES DE LOGRARSE EN CADA CENTRO DE TRABAJO, ASOCIADOS A SUS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PROPUESTA DE ACTIVIDADES FORMATIVAS CON UNA TEMPORALIZACIÓN DE LOS MISMOS (ORDEN)**

Del total de las horas de FCT es muy difícil precisar cuántas y en qué momento se dedicarán a los distintos RA y actividades.

Si alguna actividad entraña un riesgo especial para el alumnado, instalaciones o resto del personal se marcará con (\*) y deberá realizarse bajo la supervisión del tutor laboral.

Las actividades deberán desarrollarse entre las 7.00 y las 22:00 horas, de lunes a viernes. No se superará la jornada ordinaria de trabajo pudiéndose establecer turnos. Se considera período no lectivo: julio, agosto, sábados domingos, festivos y periodos vacacionales del calendario escolar.

Dada la naturaleza del trabajo de guía turístico, para el CF de DIRECCION EN COCINA se cuenta con autorización expresa de la administración educativa para que las prácticas puedan desarrollarse durante los fines de semana.

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (ORDEN)</b>	<b>PROPUESTA DE ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>
--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

**1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.**

Criterios de evaluación:

a Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.

d Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

e Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

f Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

El alumno aprenderá a:

- Identificar la estructura y la organización de la empresa.
- Identificar el tipo de producción y comercialización de la empresa.
- Ejecutar las instrucciones que recibe y comunicación eficaz con las y los miembros del equipo y con otros equipos.
- Coordinar de forma eficaz con los distintos equipos de trabajo.

**2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.**

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

- El alumno/a llevará a cabo estudios para conocer las características del puesto de trabajo asignado, los requisitos y actitudes/ aptitudes necesarios para el mismo, así como el análisis de los posibles riesgos laborales, ejecutando las tareas necesarias para su prevención.
- Aplicación de hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional.

- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

c Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

<p>i Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.</p> <p>j Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.</p>	
<p><b>3. Controla el aprovisionamiento de mercancías en empresas de restauración, reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan.</b></p> <p><b>Criterios de evaluación:</b></p> <p>a Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.</p> <p>b Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.</p> <p>c Se ha interpretado el etiquetado de los productos y comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>d Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.</p> <p>e Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.</p> <p>f Se han determinado las temperaturas, los lugares y los envases de conservación</p>	<p>El alumno aprenderá a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionará su conservación, almacenamiento y rendimiento</li> <li>-Elaborar las peticiones de oferta, evaluación y recomendación de las adjudicaciones</li> <li>-Controlar y planificar las existencias, en coordinación con otras secciones del establecimiento.</li> <li>-Colaborar en pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina</li> <li>-Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.</li> <li>- Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.</li> <li>- Realizar el cálculo de costes relacionados con sus cometidos.</li> <li>- Realizar pedidos, control y conservación de materias primas de uso en su trabajo.</li> <li>- Colaborar con el encargado de economato en el registro de proveedores y mercancías.</li> <li>- Recibir las mercancías y material pedidos y controlar las fechas de caducidad de los productos, la calidad y cantidad, así como facturas.</li> <li>- Encargarse del almacenamiento manipulación y ordenación de los materiales y productos.</li> <li>- Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento en el que se encuentre.</li> </ul>

<p>adecuados para los géneros hasta el momento de su uso.</p> <p>g Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>h Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.</p> <p>i Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor, y su control.</p> <p>j Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.</p> <p>k Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.</p> <p>l Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar en el trabajo de la bodega: Recepción y revisión de las entregas, control del embotellado, encorchado y etiquetado de los vinos, así como la clasificación, almacenamiento y vigilancia de los mismos.</li> <li>- Colaborar en el pedido y administración de las reservas en vinos y en el cálculo de ventas</li> <li>- Planificar, organizar y controlar la bodega.</li> </ul>
<p><b>4 Realiza procesos de elaboración culinaria y/o de pastelería/repostería interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos propios de la producción y/o el servicio en cocina.</b></p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>4.a Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros posibles.</p> <p>4.b Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.</p> <p>4.c Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>4.d Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>4.e Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas fases y técnicas propias de la</p>	<p>El alumno/a realiza tareas tales como :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de procesos de elaboración culinaria y de pastelería/repostería, acabado y presentación de los productos finales y control y aplicación de medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</li> <li>- Utilización correcta de equipos, maquinaria y cálculo de costes de materias primas y costes de producción, elaboración de escandallos, determinación de rendimientos y fijación de precios.</li> <li>- Participación en el diseño de la oferta</li> <li>- Actitud positiva y adaptación eficaz a los cambios de tareas.</li> <li>- Identificación de los métodos de cocinado/conservación existentes y asociación con los sistemas de producción/distribución presentes en la empresa</li> <li>- Complimentación, control y registro de la documentación relacionada con la producción y el servicio en cocina.</li> </ul>

producción y/o el servicio en cocina y/o pastelería/repostería.

f Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

g Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

h Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios y/o de pastelería/repostería básicos, siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

i Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

j Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias y/o de pastelería/repostería, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.

k Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario y/o de pastelería/repostería siguiendo criterios estéticos.

l Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semi-elaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

**5. Participa en la organización y el control de la producción y el servicio en cocina y/o en pastelería/repostería reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan en la empresa.**

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución,

El alumno/a realiza tareas tales como :

Desempeño laboral según los protocolos establecidos por la empresa y según las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

así como los factores que determinan la elección de los mismos en el ámbito de la empresa.

b Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria así como la información incluida en los documentos relacionados con la producción y el servicio en cocina.

c Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.

d Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.

e Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.

f Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.

g Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.

h Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.

i Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.

j Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.

k Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.

l Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.

**6. Cumple criterios de calidad, de seguridad e higiene, actuando según protocolos establecidos y según normas higiénico- sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.**

a Se han reconocido los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.

b Se han reconocido las normas higiénico- sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.

c Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

d Se han reconocido y cumplido los requisitos referentes al uso y limpieza de la vestimenta de trabajo.

e Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.

g Se han reconocido los procedimientos descritos en la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

h Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

i Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

j Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

El alumno/a realiza tareas tales como :

- Aplicación de medidas de prevención

- Identificación y aplicación, en su caso, de las pautas de actuación a adoptar en situaciones de emergencia y en caso de accidente.

- Identificación y aplicación de los sistemas de protección ambiental de la empresa.

- Identificación de las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC implantado por la empresa, cumplimiento de la documentación asociada y registro de la misma.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

## 2 PROGRAMA FORMATIVO INDIVIDUALIZADO

El programa formativo individualizado se regula en el art.11 de la Orden de 29-9-2011 sobre FCT. Se cumplimenta en Séneca.

Será elaborado por el profesor responsable del seguimiento y consensuado con el tutor del centro de trabajo. Recogerá:

- Actividades formativo-productivas relacionadas con los RA del módulo de FCT. Estas actividades serán reales, permitirán el uso de medios y documentación propios del proceso productivo de la empresa, favorecerán la rotación del alumnado por distintos puestos y evitarán tareas repetitivas.
- Calendario y horario de la FCT.
- Criterios de evaluación que permitan demostrar la consecución de los RA.

## 1 PLAN DE SEGUIMIENTO PREVISTO PARA COMPROBAR LA CONSECUCCIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE. NÚMERO MÁXIMO DE VISITAS A REALIZAR AL CENTRO DE TRABAJO Y CALENDARIO

El seguimiento de la FCT se regula en el art.13 de la Orden de 29-9-2011 sobre FCT.

- El profesorado que realiza el seguimiento de la FCT realizará un mínimo de tres visitas presenciales de seguimiento al centro de trabajo distribuidas a lo largo del periodo de FCT(\*). El número máximo de visitas no puede fijarse de manera general: se harán las que sean necesarias.
- El alumnado dispondrá de su programa formativo individualizado y deberá anotar las actividades diarias que realice y sus horas de formación en las fichas semanales según modelo de Séneca.

(\*). El calendario debe ajustarse a lo recogido en el art. 6 de la Orden de 29-9-2011 sobre FCT:

- Tendrá la duración marcada en la Orden que regula el título.
- Será en horario comprendido entre las 7:00 y las 22:00 horas, de lunes a viernes, y en el periodo lectivo (es no lectivo para FCT: los meses de julio y agosto, los sábados y domingos, días festivos y demás periodos vacacionales establecidos en el calendario escolar).
- El horario será, como máximo, igual al horario laboral del centro de trabajo, sin superar la duración máxima de la jornada de trabajo legalmente establecida. Si el centro de

	 	10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

## 1 CRITERIOS EN VIRTUD DE LOS CUALES SE CONCEDERÁ EXENCIÓN TOTAL O PARCIAL POR EXPERIENCIA LABORAL

El alumnado podrá solicitar una exención para la realización del módulo de FCT. Esta exención podrá ser total o parcial, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo. Para dicha exención se debe acreditar una experiencia laboral equivalente al trabajo a tiempo completo de, al menos, un año, y que permita demostrar que la persona solicitante tiene adquiridos los resultados de aprendizaje del módulo profesional de FCT. En el caso de contratos a tiempo parcial, los días de cotización deberán ser equivalentes a un año a tiempo completo.

### **Formas**

El alumnado que solicite la exención del módulo de FCT presentará, en la secretaría del centro, el Anexo I de la Orden de FCT y Proyecto.

La documentación que deberá aportar el interesado, junto al anterior anexo, es la siguiente:

#### **1.a Para trabajadores o trabajadoras asalariados:**

- Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación.
- Contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.

#### **1.b Para trabajadores o trabajadoras autónomos o por cuenta propia:**

- Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente.
- Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

#### **1.c Para trabajadores o trabajadoras voluntarios o becarios:**

- Certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

### **Plazos**

Cuando se trate de alumnado que se matricule sólo del módulo de FCT (y, si procede, el de proyecto), esta solicitud se entregará en el momento de formalizar la matrícula. Si el alumnado realiza el módulo en el periodo establecido con carácter general, la solicitud de exención se presentará **al menos un mes antes** del inicio de las actividades programadas para dicho módulo profesional.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

### ***Resolución de exención***

La resolución de la solicitud de exención del módulo de FCT corresponde a la persona titular de la dirección del centro docente donde conste el expediente académico del alumno o alumna. Esta resolución será comunicada a la persona solicitante (y, en su caso, al centro docente privado), por cualquier medio que permita tener constancia de la recepción por el interesado.

Para que la persona titular de la dirección del centro docente pueda resolver, el equipo docente del ciclo formativo emitirá un informe que se ajustará al Anexo II de la Orden de FCT-Proyecto.

Si la resolución de exención es favorable al interesado, se recogerán uno de los dos tipos de exenciones:

a Exención total: Se anotará en la correspondiente acta de evaluación con la calificación «Exento».

b Exención parcial: El alumnado deberá realizar aquellas actividades que el equipo docente del ciclo formativo determine para completar su formación. Una vez realizadas estas actividades, en la evaluación final correspondiente se procederá a la calificación del módulo profesional de formación en centros de trabajo con la calificación de «Apto» o «No apto».

## **2 EVALUACIÓN DEL MÓDULO**

El alumnado deberá adquirir la competencia general del perfil profesional del título, a partir de la superación de los RA del módulo de FCT.

El alumnado dispone de dos convocatorias para la superación del módulo.

La evaluación del módulo la realizará para cada alumno/a el profesor que haya realizado el seguimiento. Será apto/no apto.

La evaluación será en la sesión final ordinaria (para el periodo regular) y en la final excepcional 1ª o 2ª (para el periodo diferente al regular). Así se establece en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro.

### **PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:**

La evaluación del módulo FCT se realizará teniendo en cuenta:

- Para el control y valoración de las actividades formativas se utilizará una ficha semanal de seguimiento (modelo Séneca) que se facilitará a cada alumno o alumna. El tutor docente se responsabilizará de que el alumnado indique en dicha ficha las actividades realizadas y el tiempo empleado en las mismas. La supervisarán el tutor laboral y el tutor docente.
- El registro de las visitas de seguimiento del tutor docente (modelo de calidad).
- Informe emitido por el tutor laboral (modelo Séneca).

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

## 1 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Se tendrán en cuenta las características, intereses y necesidades del alumnado a la hora de decidir los centros de trabajo para cada alumno/a.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida, se pondrán en marcha las medidas necesarias para facilitar su acceso al módulo de FCT (por ejemplo, el acompañamiento de un intérprete para alumnado con discapacidad auditiva). Se partirá del documento escrito de adaptación individualizada consensuado por el Equipo Docente a principios de curso.

## 2 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.

En la Memoria Final que realiza el Jefe de Dpto. HOT (modelo de calidad), partiendo del informe de FCT de cada tutor docente (modelo de calidad) se recogerán propuestas de mejora para el curso siguiente.