



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

**Ciclo Formativo de Grado Medio en
Cocina y Gastronomía**

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

I.E.S. LEOPOLDO ALAS CLARIN

PROFESORA: MARÍA LUISA GARCÍA RUBIO

Curso: 2020/2021

ÍNDICE:

1.- Presentación de la programación.....	3
1.1. Base normativa.....	4
2.- Competencias generales.....	6
3.- Competencias profesionales, personales y sociales.....	6
4.- Programación de Aula.....	7
4.1.- Contenidos y criterios de evaluación.....	9
5.- Secuenciación y distribución temporal de los contenidos.....	28
6.- Educación en valores e igualdad efectiva en derechos y oportunidades entre mujeres y hombres.....	29
7.- Contribución de la programación didáctica al desarrollo de los planes (plan TIC y plan lector y de expresión-comprensión oral).....	30
8.- Metodología didáctica.....	32
9.- Procedimientos e instrumentos de evaluación.....	33
9.1.- Evaluación inicial.....	34
9.2.- Evaluación formativa y continua.....	34
9.3.- Evaluación y final y sumativa.....	35
10.- Criterios de calificación.....	36
10.1.- Mínimos exigibles.....	37
11.- Evaluación por pérdida de evaluación continua.....	38
12.- Actividades para la recuperación y evaluación del módulo.....	39
12.1.- Programa de recuperación.....	39
13.- Medias de atención a la diversidad... ..	42
13.1- Medidas Ordinarias Generales Grupales.....	43
13.2- Medidas Ordinarias Singulares (sin alteración del currículo).....	44
13.3- Medidas Específicas (modificación del currículo).....	44
14.- Actividades extra escolares y complementarias.....	45
15.- Bibliografía.....	45

1.- PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

La programación didáctica que se desarrolla a continuación corresponde al **Módulo de Formación y Orientación Laboral (FOL)** y va dirigida al alumnado del **Título de Grado Medio en Cocina y Gastronomía**. Dicho **Título** y enseñanzas mínimas está establecido en el R.D. 1396/2007, de 29 de octubre y su **Currículo** por el Decreto 101/2008 de 23 de septiembre, perteneciente a la Familia Profesional de "**Hostelería y Turismo**".

En la presente programación se pretende alcanzar los principios que contempla la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación (LOE), entre los que se destacan el preparar al alumnado para la actividad profesional y contribuir a su desarrollo personal y social. También se tiene en cuenta otros aspectos de la LOE, como son el aprendizaje a lo largo de la vida, estimulando el deseo de seguir aprendiendo, así como la capacidad de aprender por sí mismos; así como aspectos referidos a la educación, la cual supone facilitar el desarrollo personal y la integración social, como indica la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). El nivel educativo determina, en gran manera, las metas y expectativas de la trayectoria vital, tanto en lo profesional como en lo personal, así como el conjunto de conocimientos, recursos y herramientas de aprendizaje que capacitan a una persona para cumplir con éxito sus objetivos.

Por otro lado, se tiene en cuenta igualmente el R.D. 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, donde el artículo 23, señala la obligación de incluir en todos los ciclos formativos el módulo de **FOL**, dirigido a conocer las oportunidades de aprendizaje, las oportunidades de empleo, la organización del trabajo, las relaciones en la empresa, la legislación laboral básica, así como los derechos y deberes que se derivan de las relaciones laborales, para facilitar el acceso al empleo o la reinserción laboral en igualdad de género y no discriminación de las personas con discapacidad. Además, este módulo de FOL, incorpora la formación en prevención de riesgos laborales, que

capacitará al alumnado para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas según el R.D. 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

1.1.- Base normativa

La programación que se presenta se ha realizado teniendo en cuenta la normativa que se enumera a continuación.

- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, que señala que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones de formación profesional y los aspectos básicos del currículo.
- Ley Orgánica 5/2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que pone en marcha del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, desarrollada por R.D. 1128/2003 de 5 de septiembre, modificado por el R.D. 1416/2005 de 25 de noviembre, sobre el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, la estructura de los nuevos títulos de formación profesional basado en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y otros aspectos de interés social, desarrollado por la Ley 51/2003 de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.
- R.D. 777/1998 de 30 de abril, sobre determinados aspectos de la ordenación de la formación profesional en el ámbito del sistema educativo; aunque está derogado por el R.D. 1538/2006 de 15 de diciembre, siguen vigentes algunos anexos.
- R.D. 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.
- Decreto 101/2008, de 23 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía.

- Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, señala que los títulos de formación profesional deberán responder a los perfiles profesionales demandados por las necesidades del sistema productivo. El marco normativo descrito hace necesario que la ordenación de la formación profesional del sistema educativo responda a las necesidades de la sociedad del conocimiento, basada en la competitividad, la empleabilidad, la movilidad laboral, y en el fomento de la cohesión y la inserción social, adaptándose a los intereses y capacidades de las personas. Se trata de proporcionar a las personas la formación requerida por el sistema productivo y de acercar los títulos de formación profesional a la realidad del mercado laboral. Además, el citado RD 1147/2011, de ordenación general de la formación profesional establece en su artículo 23.4, la necesidad de contextualizar la concreción curricular del módulo de FOL a las características propias de cada familia profesional o del sector productivo correspondiente al título. Al incluir el módulo de Formación y Orientación Laboral en el título del ciclo formativo correspondiente, se han tenido en cuenta las siguientes consideraciones:

- Ayudar al alumno a evolucionar hacia una mayor capacidad de adaptación a diferentes ámbitos, pudiendo ejercer su actividad con la competencia que se requiera en su entorno profesional, que se prevé cambiante y de una exigencia creciente.
- Para ejercer su profesión tienen que desarrollar destrezas y conocimientos relacionados con su ciclo formativo, pero también con las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, lo que exige una actualización permanente de sus capacidades, al tiempo que la implantación progresiva de sistemas y procesos de calidad que garantizan la eficacia y mejora de los servicios exigirá a este profesional mayores capacidades.

- Concienciar al alumno de la necesidad de prepararse ante la creciente demanda de una mayor calidad del servicio profesional por parte de la sociedad en general y de su sector productivo concreto.

2.- COMPETENCIAS GENERALES

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- 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.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4.- PROGRAMACIÓN DE AULA

El módulo profesional de **FOL** contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la **Cocina y Gastronomía**. La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título. Las líneas de actuación en el

proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar el módulo de FOL, según el Decreto 101/2008 del Currículo, versan sobre:

- Manejo de las fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las empresas de hostelería y restauración.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores y a las trabajadoras del sector de hostelería y restauración, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, la lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación y de otras referencias normativas aplicables al sector.
- Cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados con la relación laboral.
- Realización de dinámicas de grupo que permitan aplicar técnicas de trabajo en equipo y de negociación y resolución de conflictos en el ámbito laboral.
- Análisis de la Ley de Prevención de Riesgos laborales y del marco normativo vigente que le permita realizar la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Dicho análisis se concretará en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- Preparación y realización de currículos (CV) y entrevistas de trabajo y el entrenamiento en otras pruebas que se utilizan en procesos de selección.

Estas competencias se adquirirán mediante el aprendizaje y asimilación de los contenidos, que se distribuyen en **unidades de trabajo**, y que estarán contrastadas en función de los criterios de evaluación que se fijan para cada una de ellas.

Las unidades programadas son **dieciocho**, las cuales se han distribuido en cuatro bloques temáticos, donde se van a trabajar todos los contenidos del módulo de **FOL**.

En el siguiente cuadro se relacionan las unidades programadas:

Bloque temático I: Contrato de Trabajo y Seguridad Social
Unidad 1. La relación laboral Unidad 2. El contrato de trabajo Unidad 3. La organización del trabajo Unidad 4. La nómina Unidad 5. Modificación, suspensión y extinción del contrato Unidad 6. Representación de los trabajadores Unidad 7. Seguridad Social
Bloque temático II: Prevención de Riesgos Laborales
Unidad 8. Seguridad y salud en el trabajo Unidad 9. Los riesgos laborales Unidad 10. Medidas de prevención y de protección Unidad 11. La gestión de la prevención Unidad 12. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales Unidad 13. Primeros auxilios
Bloque temático III: Gestiones de las relaciones profesionales
Unidad 14. Trabajo en equipo Unidad 15. Conflicto y negociación
Bloque temático IV: Orientación profesional y gestión de relaciones profesionales
Unidad 16. Itinerarios profesionales Unidad 17. La carrera profesional Unidad 18. Proceso de búsqueda de empleo

4.1.- Contenidos y criterios de evaluación

Bloque temático I: Contrato de Trabajo y Seguridad Social

Unidad 1. La relación laboral

Contenidos:

- El Derecho Laboral y las relaciones laborales.
 - Relaciones laborales ordinarias: concepto y características.
 - Relaciones laborales especiales.
 - Relaciones laborales excluidas.
- Las fuentes nacionales del Derecho del Trabajo:

- Fuentes materiales
- Fuentes formales
 - La Constitución Española de 1.978.
 - Leyes orgánicas.
 - Leyes ordinarias.
 - Reglamentos.
 - El convenio colectivo.
 - El contrato de trabajo.
 - Usos y costumbres locales y profesionales.
- Fuentes de Ámbito Internacional.
 - Derecho comunitario.
 - Tratados internacionales, firmados y ratificados por España.
- Principios de aplicación del Derecho Laboral.
- Derechos y deberes inherentes a las relaciones laborales.

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Interpretar y saber aplicar correctamente las fuentes del derecho laboral, conforme a los principios laborales.
- Distinguir los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- Identificar y diferenciar las relaciones laborales, las relaciones laborales especiales y las relaciones laborales excluidas.
- Reconocer las distintas posibilidades laborales en el ámbito de la Unión Europea.
- Conocer los derechos y deberes de trabajadores y empresarios.
- Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en el convenio colectivo aplicable al sector profesional de Hostelería y Turismo del Principado de Asturias para el título de Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía.

Unidad 2. El contrato de trabajo

Contenidos:

- El contrato de trabajo y la capacidad para contratar:
 - Definición de contrato
 - Partes firmantes
- Forma y validez del contrato. Los elementos esenciales del contrato.
- Modalidades contractuales
- Modelos de contratos indefinidos
- Modelos de contratos temporales
- La relación contractual con una empresa de trabajo temporal.
- Pactos contractuales:
 - El período de prueba.
 - Pacto de permanencia
 - Pacto de plena dedicación

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Saber qué modalidades contractuales deben realizarse obligatoriamente por escrito.
- Reconocer los elementos esenciales del contrato.
- Conocer quién tiene capacidad para contratar.
- Distinguir las diferentes modalidades de contratación que permite la legislación vigente.
- Identificar qué tipo de contrato es el más idóneo para cada situación laboral.
- Diferenciar la relación contractual con las empresas de trabajo temporal.
- Saber qué pactos contractuales anexos es frecuente firmar y sus peculiaridades.

- Cumplimentar un contrato de trabajo y ser capaz de encontrar el convenio colectivo aplicable.

Unidad 3. La organización del trabajo y la vida familiar

Contenidos:

- La jornada de trabajo
 - Duración máxima de la jornada y jornada diaria
 - Limitaciones de la jornada
 - Horas extraordinarias
 - Organización especial del trabajo
- Descansos y festivos
 - Descanso semanal, entre jornadas y en jornada continuada
 - Fiestas laborales
 - Calendario laboral
- Vacaciones y permisos
 - Vacaciones
 - Permisos retribuidos
- Medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar
 - En la jornada y las vacaciones
 - En la movilidad geográfica
 - En excedencias, suspensión, despido y extinción del contrato
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones
 - Tipos de descentralización: interna y externa
 - Modalidades de flexibilidad laboral
- Ventajas y desventajas de la flexibilidad laboral

Criterios de evaluación:

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral
- Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional;
- Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

Unidad 4. La nómina

Contenidos:

- El salario
 - Concepto de salario
 - Pago de salario
- La nómina
 - Encabezamiento
 - Periodo de liquidación
- Percepciones sujetas a cotización
 - ¿Qué es el salario?
 - ¿Qué son los complementos salariales?
- Percepciones excluidas de cotización
- Deducciones
 - Descuentos por cotización a la Seguridad Social
 - Retención a cuenta del impuesto sobre la renta

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Interpretar y saber cumplimentar correctamente nóminas sencillas, conforme a la normativa vigente.
- Identificar y diferenciar los devengos salariales de las deducciones y el objetivo que persiguen en cada caso.
- Reconocer la importancia de documentar el pago del salario.

Unidad 5. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo

Contenidos:

- La modificación de las condiciones de trabajo
- La movilidad funcional
- La movilidad geográfica
- La suspensión del contrato de trabajo
- La extinción del contrato de trabajo
- Derecho Procesal Social
- Elaboración de finiquitos

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Saber ante qué órgano jurisdiccional o administrativo se puede acudir en caso de modificación o extinción del contrato de trabajo.
- Distinguir los tipos de despido y saber calcular las indemnizaciones correspondientes.
- Conocer los derechos y obligaciones en materia de movilidad funcional y geográfica.
- Conocer las causas y los efectos de la modificación, suspensión y extinción del contrato del contrato.
- Conocer el procedimiento para reclamar por despido o por cualquier otro derecho que no sea respetado por los empresarios.
- Saber los conceptos que se tienen que incluir en el cálculo de un finiquito.

- Conocer los plazos de actuación para emprender las principales acciones en la jurisdicción social.
- Calcular un finiquito
- Calcular la indemnización en caso de despido

Unidad 6. Representación de los trabajadores

Contenidos:

- La participación de los trabajadores en la empresa
- La representación colectiva unitaria
 - Los Delegados de Personal.
 - El Comité de Empresa.
 - Elecciones.
 - Competencias de los delegados de personal y miembros del comité de empresa.
- La representación colectiva sindical
- El Convenio Colectivo
- Los conflictos colectivos

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Distinguir y conocer en qué consiste la representación colectiva unitaria, la representación colectiva sindical y la representación empresarial.
- Conocer las garantías de los representantes de los trabajadores
- Saber cuáles son las competencias de los delegados de personal y miembros del comité de empresa y cómo se desarrolla su elección.
- Identificar quien puede afiliarse a un sindicato.
- Conocer la existencia de distintos niveles de representatividad sindical
- Describir las consecuencias y medidas que se derivan de un convenio colectivo.
- Manejar el convenio colectivo propio de su sector.

- Identificar los conflictos colectivos y analizar las formas de exteriorizarlos.
- Saber los aspectos básicos de las huelgas (consecuencias, licitud y procedimiento)

Unidad 7. Seguridad Social

Contenidos:

- Estructura del sistema de la Seguridad Social
 - Regímenes
 - Entidades Gestoras
- Principales obligaciones de empresarios y trabajadores
- Acción protectora
 - Asistencia Sanitaria
 - Incapacidad Temporal
 - Prestaciones por riesgos durante el embarazo y la lactancia natural
 - Prestaciones por maternidad
 - Prestaciones por paternidad
 - Lesiones Permanentes no invalidantes
 - Incapacidad Permanente
 - Jubilación
 - Prestaciones por muerte y supervivencia
- Protección por desempleo
 - Prestación por desempleo
 - Subsidio por desempleo

Criterios de evaluación:

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- 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 las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico
- Se ha realizado el cálculo básico de una prestación por incapacidad temporal

Unidad 8. Seguridad y salud en el trabajo

Contenidos:

- El trabajo y la salud
- Posibles daños a la salud del trabajador
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales
- Responsabilidades y sanciones
- Marco normativo básico
- Organismos públicos

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Manejar correctamente los conceptos básicos de la prevención de riesgos laborales.
- Identificar las condiciones de trabajo existentes en una actividad y los factores de riesgo.
- Identificar y distinguir la enfermedad profesional y el accidente de trabajo.
- Conocer los derechos y obligaciones que corresponden a trabajadores y empresarios en materia de prevención de riesgos laborales.
- Reconocer los casos en los que empresarios y trabajadores tienen responsabilidades preventivas y las sanciones por incumplimiento
- Conocer y saber manejar los diferentes tipos de normas aplicables en España en materia de prevención de riesgos laborales.
- Saber qué organismos públicos nacionales e internacionales velan por la seguridad y salud de los trabajadores.

Unidad 9. Los riesgos laborales

Contenidos:

- Los riesgos laborales: riesgos generales y riesgos específicos
- Análisis de los riesgos ligados a las condiciones de seguridad
- Análisis de los riesgos ligados a las condiciones medioambientales
- Análisis de los riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Interpretar y saber aplicar correctamente las fuentes del derecho laboral, en materia de salud laboral, especialmente la ley de prevención de riesgos laborales y los principales Reales Decretos que la desarrollan.

- Identificar y diferenciar los tipos de riesgos laborales.
- Conocer los derechos y deberes de trabajadores y empresarios frente a los diferentes tipos de riesgos.
- Identificar las normas legales y los procedimientos a aplicar ante cada uno de los riesgos
- Clasificar los daños a la salud en función de las consecuencias y de los factores de riesgo más habituales que los generan.
- Identificar las condiciones de trabajo existentes en una actividad.
- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.
- Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos mas habituales que permitan disminuir sus consecuencias

Unidad 10. Medidas de prevención y de protección

Contenidos:

- Medidas de prevención
- Principios y técnicas de prevención
- Medidas de protección: Colectiva e individual
- La señalización de seguridad

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Describir los procesos de implantación de las medidas de prevención.
- Analizar las condiciones de trabajo existentes en una actividad y sus riesgos, en concreto, en su sector profesional.
- Identificar los procedimientos a aplicar ante cada uno de los riesgos.
- Identificar las medidas de protección colectiva e individual y las prioridades de aplicación.

- Saber qué son los equipos de protección individual, sus características y obligaciones de trabajadores y empresarios con respecto a los mismos.
- Distinguir las distintas formas de señalización en materia de prevención de riesgos laborales e identificar el significado de cada una de las señales.

Unidad 11. La gestión de la prevención

Contenidos:

- La evaluación de riesgos
 - Análisis de riesgos
 - Valoración de riesgos
 - Cuándo se realiza la evaluación de riesgos
 - Quién realiza la evaluación de riesgos
- El control y la gestión del riesgo
- La gestión de la prevención
- La organización de la prevención
 - Formas de organizar la prevención
 - Las auditorias
 - El experto en prevención
- La representación de los trabajadores en materia preventiva

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Conocer cómo se realiza una evaluación de riesgos básica y distinguir los pasos a seguir.
- Saber identificar, describir y estimar el riesgo en su sector profesional y conocer qué implica cada uno de estos pasos.

- Identificar las diferentes opciones que tiene una empresa para organizar la acción preventiva y saber cuál ha de aplicarse en cada caso.
- Analizar las funciones propias del prevencionista de nivel básico.
- Reconocer cuándo es necesario pasar por una auditoría.
- Determinar las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

Unidad 12. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales

Contenidos:

- Medidas de prevención
- Principios y técnicas de prevención
- Medidas de protección individual y colectiva
- La señalización de seguridad
- Especial protección a colectivos específicos: maternidad, lactancia, menores de edad, trabajadores de una ETT y trabajadores temporales.
- El Plan de Autoprotección: Plan de Actuación en Emergencias y Plan de Evacuación
- La protección frente al fuego

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Describir los procesos de implantación de las medidas de prevención
- Analizar las condiciones de trabajo existentes en los entornos de trabajo del Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía.
- Identificar los procedimientos a aplicar ante cada uno de los riesgos.
- Identificar las medidas de protección colectiva e individual y las prioridades de aplicación.

- Describir los equipos de protección individual, sus características y las obligaciones de los trabajadores y los empresarios con respecto a los mismos.
- Distinguir las distintas formas de señalización en materia de prevención de riesgos laborales y se ha identificado el significado y el alcance de cada una de las señales.
- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía.
- Saber las medidas a tomar para proteger la salud durante la maternidad y la lactancia, así como para la protección de los trabajadores menores de edad, temporales o contratados por una ETT.
- Proyectar un plan de autoprotección en una pequeña y mediana empresa (PYME), incluyendo el plan de emergencia y evacuación
- Analizar los protocolos de actuación en caso de emergencia (fuego) y saber llevarlos a la práctica.

Unidad 13. Primeros auxilios

Contenidos:

- Actuación en una situación de emergencia
 - Protocolo de actuación
 - Botiquín de empresa
- Urgencia médica y primeros auxilios: conceptos básicos
 - Urgencia médica
 - Primeros auxilios
 - Secuencia de actuaciones en el Soporte Vital Básico
 - Reanimación respiratoria
 - Reanimación cardiopulmonar básica
- Clasificación de los heridos por su gravedad
- Técnicas de primeros auxilios en función de las lesiones

- Heridas
- Quemaduras
- Hemorragias
- Fracturas

Criterios de evaluación:

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- 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.

Unidad 14. Trabajo en equipo

Contenidos:

- Equipos de trabajo
 - Concepto
 - Características
 - Fases del trabajo en equipo
- La comunicación en los equipos de trabajo
 - Escucha activa
 - Feedback
 - Asertividad y técnicas
- La inteligencia emocional
- Ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo

- ¿Cómo saber si un equipo de trabajo es eficaz?
- La participación en el equipo de trabajo: los roles grupales
- Dinámicas de trabajo en equipo
 - Phillips 6/6
 - Tormenta de ideas o brainstorming
 - Estudio de casos
 - Técnica del grupo nominal
 - Seis sombreros para pensar
 - Role-playing

Criterios de evaluación:

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil profesional.
- Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo

Unidad 15. Conflicto y negociación

Contenidos:

- El conflicto
 - Características
 - Causas
 - Consecuencias: positivas y negativas
 - Fases
- Tipos de conflictos

- Por su grado de percepción
- Por su origen
- Por sus consecuencias
- Desde una perspectiva jurídica
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto
 - Métodos de resolución de conflictos entre las partes implicadas: confrontación y negociación
 - Métodos de resolución de conflictos donde intervienen personas neutrales: conciliación, mediación, arbitraje y jurídico.
- La negociación como medio de superación del conflicto
 - Pautas
 - Fases en un proceso negociador
 - Tipos de negociación
 - Estrategias y tácticas

Criterios de evaluación:

Al evaluar a los alumnos se tendrá en cuenta si:

- Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto

Unidad 16. Itinerarios profesionales

Contenidos:

- La formación profesional en el sistema educativo
- Los itinerarios formativos
- El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

- La formación profesional para el empleo
- Opciones profesionales:
 - Trabajar por cuenta ajena
 - Trabajar por cuenta propia
 - Trabajar para la Administración Pública

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Identificar la oferta formativa y demanda laboral referida a sus intereses, así como los posibles itinerarios a seguir.
- Confeccionar un itinerario formativo-profesional relacionado con el perfil profesional del Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía.
- Analizar y confeccionar un árbol de población, tasas estadísticas y gráficos económicos sobre el mercado laboral.
- Conocer en qué consiste la flexibilidad en el mercado de trabajo.
- Distinguir entre las políticas activas y pasivas de empleo.

Unidad 17. Proceso de búsqueda de empleo

Contenidos:

- La búsqueda de empleo.
 - Fuentes de información.
 - El Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias(servicios, oficinas)
 - Selección de ofertas de empleo.
 - El perfil del puesto de trabajo y el perfil del candidato.
- El currículum vitae: Tipos y estructura
- Trabajar en Europa. *Europass*.

- La carta de presentación.
- Pruebas y tests psicotécnicos.
 - Tests psicotécnicos.
 - Tests de personalidad.
 - Pruebas profesionales.
 - Tests de cultura general
- Dinámicas de grupo
- La entrevista de trabajo.

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía.
- Describir el proceso para obtener un puesto de trabajo, partiendo de una oferta de empleo.
- Identificar la oferta laboral referida a sus intereses.
- Analizar un anuncio de empleo.
- Saber elaborar correctamente un currículum vitae y una carta de presentación.
- Desenvolverse con propiedad en una dinámica de grupo.
- Preparar adecuadamente una entrevista de trabajo.
- Conocer las preguntas más frecuentes que suelen realizarse en una entrevista de trabajo y las respuestas más adecuadas, según las características propias.

Unidad 18. La carrera profesional

Contenidos:

- La carrera profesional
- El conocimiento personal
- Opciones profesionales

- Análisis del objetivo profesional y plan de acción. El proceso de tomade decisiones.

Criterios de evaluación:

Se evaluará a los alumnos conforme a los siguientes criterios de evaluación:

- Identificar y evaluar las capacidades, aptitudes, actitudes y conocimientos propios de forma responsable.
- Definir sus intereses y motivaciones.
- Describir el potencial profesional propio.
- Conocer las distintas opciones profesionales.
- Desarrollar un plan de acción profesional real y adecuado a la persona.
- Realizar un proceso de toma de decisiones correctamente.

5.- SECUENCIACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

La distribución por trimestre de las unidades de trabajo son las siguientes:

- **Primer trimestre:** unidades 8 al 12 (ambas inclusive)
- **Segundo trimestre:** unidades 1 al 7 (ambas inclusive)
- **Tercer trimestre:** unidades 13 al 18 (ambas inclusive)

En función de las horas de que se disponen y de los objetivos que se quieren lograr, se propone la distribución temporal siguiente:

CONTENIDOS	HORAS LECTIVAS
Unidad 1. La relación laboral	4 horas
Unidad 2. El contrato de trabajo	4 horas
Unidad 3. La organización del trabajo	4 horas
Unidad 4. La nómina	6 horas

Unidad 5. Modificación, suspensión y extinción del contrato	6 horas
Unidad 6. Representación de los trabajadores	3 horas
Unidad 7. Seguridad Social	6 horas
Unidad 8. Seguridad y salud en el trabajo	8 horas
Unidad 9. Los riesgos laborales	8 horas
Unidad 10. Medidas de prevención y de protección	8 horas
Unidad 11. La gestión de la prevención	8 horas
Unidad 12. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales	8 horas
Unidad 13. Primeros Auxilios	5 horas
Unidad 14. Trabajo en equipo	3 horas
Unidad 15. Conflicto y negociación	3 horas
Unidad 16. Itinerarios profesionales	4 horas
Unidad 17. La carrera profesional	4 horas
Unidad 18. Proceso de búsqueda de empleo	4 horas
TOTAL HORAS LECTIVAS	96 horas

En la presente programación, se pretende ser realista por lo cual se utilizarán unas **10 horas** para actividades complementarias y para la realización de exámenes. En cualquier caso, la temporalización propuesta estará siempre en función de la capacidad de aprendizaje y comprensión del alumnado.

6.- EDUCACIÓN EN VALORES E IGUALDAD EFECTIVA EN DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE MUJERES Y HOMBRES

Durante el curso, el docente garantizará que, de manera transversal, las clases se desarrollen respetando en todo momento los siguientes principios en relación con la educación en valores y la igualdad efectiva en derechos y oportunidades entre mujeres y hombres:

1. Utilización de los principios democráticos, de respeto y de legalidad.
2. Uso del dialogo y renuncia a la violencia como forma de resolución de conflictos.
3. Respeto a todo el alumnado, profesorado y demás miembros de la comunidad educativa.
4. Respeto al alumnado de diferentes culturas, países o religiones, etc.
5. Utilización de un lenguaje no sexista y discriminatorio.
6. Erradicación de cualquier manifestación de violencia incluida la violencia de género.
7. Eliminación de los estereotipos de género.

7.- CONTRIBUCIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA AL DESARROLLO DE LOS PLANES (PLAN TIC Y PLAN LECTOR Y DE EXPRESIÓN-COMPRENSIÓN ORAL):

Plan TIC

El objetivo principal del plan es desarrollar el uso de las nuevas tecnologías dentro del aula, potenciando el **tratamiento de la información y competencia digital**. Se mejorará la habilidad para buscar y seleccionar información, así como procesar y transformar dicha información en conocimiento.

La realidad social exige al sistema educativo un continuo proceso de adaptación y esto resulta esencial en lo que respecta al uso de medios audiovisuales e informáticos. En muchos casos, el alumnado ha nacido en la era de la digitalización por lo que, en ocasiones, les resulta los contenidos mucho más accesibles y atractivos si se les presentan en este tipo de formato.

De este modo, se fomentará que los aprendizajes perduren en el tiempo, dotando al alumnado de las estrategias necesarias para enfrentarse a una sociedad en la que las nuevas tecnologías cada vez cobran mayor relevancia.

Para el alumnado:

- Manejo de Internet como instrumento en la búsqueda individual de información de todo tipo (legal, profesional, etc.) y su actualización como medio para la realización de trámites y gestiones.
- Uso de los programas informáticos como instrumentos de trabajo, potenciando el trabajo en equipo.

Para el profesorado:

- Utilización de las herramientas del aula TIC (ordenadores en red, proyector) como instrumentos pedagógicos.

Plan lector y de expresión-comprensión oral:

El desarrollo del Plan Lector está relacionado con la consecución de los objetivos del área de lengua, pero éste plantea una visión más amplia puesto que pretende establecer como eje vertebrador la **lectura y la comprensión lectora** dentro de cada una de las áreas de conocimiento, incluido los Ciclos Formativos. Al respecto se propone para la consecución de sus objetivos:

- Acudir con los alumnos a la biblioteca del centro para el manejo y lectura de prensa, revistas, libros y textos legales.
- Recomendar la lectura particular de libros y manuales como ampliación de los contenidos.
- Adquisición de vocabulario de carácter legal o técnico relacionado con el módulo.
- Manejo de diccionarios/ enciclopedias en el aula.
- Incidir en los exámenes y trabajos la importancia de la ortografía

8.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que se utilizarán en el módulo de **FOL** y 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 y Alimentación.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector de Hostelería y Alimentación, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los Convenios Colectivos, en especial el de Hostelería del Principado de Asturias, así como su aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de riesgos laborales que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- 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.

La base metodológica del módulo tiene una orientación fundamentalmente **práctica y participativa**, orientada no tanto a la adquisición teórica de conocimientos como a su puesta en **práctica**.

En el desarrollo de cada unidad se seguirá el esquema siguiente:

- 1º. Al **inicio de cada unidad de trabajo**, se hará una introducción de los contenidos, preferiblemente vinculada a ejemplos de la vida real y un "caso práctico

inicial" que plantee una situación relacionada con el ejercicio profesional y que esté vinculada al contenido de dicha unidad. Será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va resolviendo a lo largo del tema.

2º. Posteriormente, se pasará a **explicar los contenidos, intercalando actividades de adiestramiento y de aplicación**, tanto individuales como de grupo sobre el sector profesional, que fomenten la expresión de opiniones, inquietudes y aportaciones del alumnado, buscando en todo momento despertar su interés por la unidad de trabajo, así como su participación.

3º. Al **finalizar cada unidad de trabajo**, se propondrá a los alumnos la resolución **de actividades de enseñanza-aprendizaje así como casos de práctica profesional y solución de un test de autoevaluación** que faciliten la mejor comprensión del tema propuesto (debates, discusiones, aplicaciones o prácticas). También se proponen **textos periodísticos** relacionados con la materia, a fin de mostrar al alumnado que lo aprendido no es algo separado de la realidad y, además, con el objetivo de que se acostumbre al lenguaje periodístico y motivarle a la lectura y desarrollar actividades de exposición en público. Asimismo se propone el visionado y análisis de determinadas películas o escenas de las mismas con el objeto de observar escenarios y situaciones relacionados con los temas tratados en la unidad.

9.- PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se puede entender como un proceso continuo de recogida de información y de análisis, que nos permite conocer qué aprendizaje se está consiguiendo, qué variables influyen en dicho aprendizaje y cuáles son los obstáculos y dificultades que afectan negativamente al aprendizaje. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados:

Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno y alumna, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje etc.

Carácter **personalizado**: que la evaluación tenga en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto y contribuyendo así a que se responsabilice y a que tome conciencia de sí misma.

Carácter **continuo**: que la evaluación proporcione información al profesor/a sobre la evolución del alumnado, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanza-aprendizaje se ajuste a las necesidades de los alumnos y alumnas.

La evaluación se desarrollará siguiendo los siguientes pasos:

9.1.- Evaluación inicial

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno por medio se realizará un test de conocimientos individual por escrito, así como una charla-coloquio en grupo, para la valoración de la disposición del alumnado hacia los temas a tratar.

La realización del test no será preceptiva, pues de la charla inicial con el alumnado se puede deducir su nivel de conocimientos puesto que Fol es un módulo que no se estudia en las enseñanzas previas.

9.2.- Evaluación formativa y continua

Dado que la evaluación continua se desarrolla a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, se hace necesaria la realización de un conjunto de actividades que permitan conocer el nivel de adquisición de las capacidades por parte de los alumnos como son la:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su

cuaderno de trabajo.

- Realización de ejercicios prácticos de los contenidos de la unidad realizados por grupos.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos del grupo.
- Elaboración de test de preguntas, por parte de los grupos, para la valoración de los progresos realizados en el proceso de aprendizaje, o de las dudas que se planteen.

9.3.- Evaluación final o sumativa

Se realizarán varias pruebas escritas que pueden comprender de tres partes.

1. Examen de preguntas tipo test.
2. Examen de preguntas cortas.
3. Casos prácticos sobre los contenidos teóricos.

Se realizará a la finalización de la Unidad de trabajo o de varias U.T. para determinar si se ha conseguido, o no, las intenciones educativas que se han propuesto, valorando los resultados del aprendizaje en el grado del desarrollo perseguido. Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso y a la vista de su cuaderno, trabajos de grupos, respuestas a los test, etcétera.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test orales entre los propios integrantes de los distintos grupos.
- Realización por escrito de pruebas y/o ejercicios de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor o profesora.
- Realización de pruebas prácticas, llevados a cabo de forma individualizada en situaciones reales o ficticias.

10.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A continuación se exponen los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua. La calificación total máxima será de 10 puntos, repartiéndose entre los siguientes apartados a evaluar:

- **Conocimientos:** 7 puntos, que se atribuirán a los siguientes instrumentos de evaluación :
 - **Exámenes:** 5 puntos. Habrá una evaluación trimestral. El uso de "chuletas" o similares, invalida el resultado del examen presente y anteriores, obligando al alumno o alumna a realizar un examen de todo el módulo. Para poder ser evaluado positivamente, el alumno/a deberá obtener un 5 en el examen. El profesor/a se reserva el derecho de realizar el examen en más de una sesión, con el fin de disponer del tiempo suficiente, distribuyendo el mismo, por ejemplo, en uno o varios exámenes teóricos y exámenes prácticos. Cada uno de estos exámenes aportara un valor del total de los 6 puntos.
- **Trabajos y actividades:** 3 punto. Si se diera el caso que en un trimestre el profesor/a no haya encargado ninguna actividad o trabajo, los exámenes valdrán 7 puntos.
 - **Actitud y Participación:** 2 punto. Los criterios a tener en cuenta son: no entorpecer las clases, ser respetuoso con el profesorado y compañeros; respetar el material y las instalaciones del centro, así como renunciar a la violencia como forma de relación e interacción, etc. Se tendrán en cuenta en este apartado la participación en clase, la aportación de su trabajo o la opinión personal, cuando sea solicitada por el profesor o profesora.

Para los que hayan perdido el derecho a la evaluación continua, la evaluación consistirá en un examen de todo el módulo, que supondrá el 100% de la calificación.

En el caso de que el alumno no haya superado una evaluación trimestral, tendrá derecho, al menos a un examen de recuperación de conocimientos, por cada evaluación trimestral suspendida, con el fin de alcanzar los objetivos didácticos que no han sido superados en el momento previsto.

Los alumnos que no superen las correspondientes recuperaciones, serán evaluados negativamente en la evaluación final y se incorporarán al programa de recuperación del módulo, establecido en la presente programación.

10.1. Mínimos exigibles:

Los **mínimos exigibles**, que marcan el mínimo a alcanzar para poder ser evaluado positivamente en el módulo, son los siguientes:

- Distinguir los aspectos básicos de las normas de Derecho Laboral.
- Cumplimentar un contrato de trabajo y encontrar el convenio colectivo aplicable.
- Conocer los descansos mínimos entre jornadas de trabajo.
- Realizar nominas.
- Calcular indemnizaciones por despido.
- Conocer las causas de despido.
- Calcular finiquitos.

- Conocer las causas de suspensión del contrato de trabajo y el concepto mismo de suspensión.
- Conocer cuál es la representación de los trabajadores.
- Conocer los fundamentos de la huelga.
- Distinguir los distintos regímenes de la Seguridad Social.
- Conocer las prestaciones que proporciona la Seguridad Social.
- Calcular la prestación de incapacidad temporal y la de desempleo.
- Entender el concepto amplio de la salud.
- Conocer las obligaciones del trabajador en materia de prevención de riesgos laborales.
- Entender el significado de la señalización de seguridad en centros de trabajo.
- Realizar una evaluación de riesgos.
- Conocer quien representa a los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
- Conocer las modalidades de los servicios de prevención.
- Realizar un plan de emergencia y un plan de evacuación.
- Distinguir los distintos tipos de fuegos y la forma de apagarlos.
- Conocer las distintas dinámicas de grupo.
- Distinguir las distintas tácticas en la negociación.
- Conocer las distintas fuentes de información para encontrar empleo.
- Realizar un *Currículum Vitae*.
- Realizar cartas de presentación y de autocandidatura, que acompañen al *Currículum Vitae*.
- Conocer las preguntas típicas y sus habituales respuestas en una entrevista de trabajo.

11.- EVALUACIÓN POR PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

El número de faltas injustificadas seguirá las marcadas por el Proyecto Educativo del Centro y el Proyecto Curricular del Ciclo, de tal forma que se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de horas asignadas, tenido en cuenta de forma trimestral.

Los alumnos que pierdan la evaluación continua, podrán asistir a clase. En su lugar, se les realizará una prueba única escrita a final de curso, que podrá comprender de dos partes:

- **Parte teórica** (compuesta de dos partes):
 1. Examen de preguntas tipo test.
 2. Examen de preguntas cortas.
- **Parte práctica** (compuesta de casos prácticos sobre los contenidos teóricos).

12.- ACTIVIDADES PARA LA RECUPERACIÓN Y PARA LA EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS NO SUPERADOS

En el caso de que el alumno no supere el presente módulo de FOL en la evaluación ordinaria de junio, deberá realizar un examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre.

El examen podrá constar de dos partes:

- **Parte teórica:** preguntas tipo test y preguntas cortas.
- **Parte práctica:** uno o dos casos prácticos.

Para poder realizar la prueba extraordinaria, se proporcionará al alumnado un "programa de recuperación", con el fin de alcanzar las competencias necesarias del módulo y lograr la superación del mismo.

12.1.- Programa de recuperación del módulo.

Cuando un alumno o una alumna no supere el módulo de FOL en la evaluación final ordinaria del primer curso o en la evaluación final ordinaria del segundo curso del Ciclo Formativo, deberá realizar unas pruebas de recuperación, de acuerdo con la Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la

organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, (BOPA de 8 de julio de 2009).

Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir así como las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación.

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes del módulo de FOL, el profesor o profesora organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno/a con el fin de alcanzar los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y superar de esta forma las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo.

El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los períodos o momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

Alumnado de primer curso:

a) El alumnado que en la evaluación ordinaria de junio tenga el módulo de FOL pendiente, y sea propuesto para la convocatoria extraordinaria de septiembre, se diseñará un programa de recuperación para que lo realice durante el período estival, sin asistir a clases ni contar con la orientación del profesorado.

b) El alumnado que en la convocatoria extraordinaria de septiembre no hubiera superado el módulo de FOL y pase al segundo curso, se diseñará un programa de recuperación para que el alumnado lo pueda realizar simultáneamente con los módulos de segundo curso, teniendo en cuenta que no se le garantizará la asistencia a las clases de FOL.

Alumnado de segundo curso:

a) Se establecerá un programa de recuperación para el alumnado de segundo curso que en la evaluación ordinaria de final de marzo tenga pendiente el módulo de FOL y vaya a realizar el módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT). Dicho programa incorporará las actividades de recuperación – sin posibilidades de docencia directa por parte del profesorado– y que el alumnado deberá realizar durante el tercer trimestre del año académico.

b) Por otro lado, en los casos que el alumnado de segundo curso no pueda realizar el módulo de FCT y que en que la evaluación ordinaria de final de marzo tenga pendiente el módulo de FOL, se establecerá igualmente para estos casos un programa de recuperación – con posibilidades de docencia directa por parte del profesorado.

Actividades de recuperación:

Las actividades de recuperación versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles y necesarios para la superación del módulo.

Criterios de calificación evaluación extraordinaria de septiembre:

Para superar la evaluación extraordinaria de septiembre será necesario obtener al menos 5 puntos en la prueba o examen de septiembre y 5 puntos en las actividades de recuperación.

La entrega de las actividades propuestas en el plan de recuperación será requisito necesario para poder evaluar la parte de la prueba o examen de septiembre.

13.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus problemas personales y familiares, sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- La variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- El refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- La demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando
- La creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:

- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

En el supuesto de tener alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidades, psíquicas, sensoriales, motóricas, etcétera, se contará con la ayuda del "Departamento de Orientación".

Partiendo del desarrollo cognitivo y del grado de madurez que los alumnos tengan al inicio del curso, se atenderá a la posible diversidad.

La diversidad del alumnado del CF de Grado Medio puede presentar varios aspectos:

- a) Puede darse la presencia de alumnos y alumnas de edad media o incluso avanzada, frente al grupo mayoritario de 16-20 años de edad.
- b) Alumnado que han superado la prueba de acceso. Este tipo de alumnado puede presentar dificultades de integración en el grupo.
- c) Alumnos con necesidades educativas especiales:
 - Problemas de discapacidades físicas, psíquicas, sensoriales, trastornos de la personalidad o de la conducta
 - Trastornos de la comunicación y/o déficit de competencia lingüística.
 - Alumnado de distintas nacionalidades con defectuoso conocimiento del idioma o cultura española y con déficit académico.
 - Sobredotación intelectual
 - Retraso madurativo, especial desmotivación o desinterés.

El tratamiento de la diversidad atenderá a las siguientes fases:

13.1.- Medidas Ordinarias Generales Grupales:

La prueba inicial permitirá conocer el punto de partida al comienzo del proceso educativo.

Con el fin de dar respuesta a las necesidades o déficits del alumnado, al inicio del curso se consultará al Departamento de Orientación por la trayectoria escolar del alumnado, para adoptar las medidas ordinarias generales y/o singulares, así como las medidas específicas y medidas extraordinarias adecuadas.

En el desarrollo de la presente programación se potenciarán los ejercicios y actividades grupales (teniendo en cuenta la flexibilidad de los agrupamientos) que permitan

potenciar la integración de los alumnos y alumnas con sus compañeros/as, la colaboración activa en las tareas comunes y el respeto y la tolerancia ante la diversidad.

Al inicio de cada unidad didáctica se valorará el punto de partida del alumnado con el fin de poder determinar las posibles dificultades de vocabulario así como de los conocimientos previos que pudieran poseer acerca de los temas a tratar.

13.2.- Medidas Ordinarias Singulares (sin alteración del currículo):

Se utilizara distintos niveles didácticos que permitan establecer un ritmo y grado personal de aprendizaje, en torno a los aspectos centrales de una misma unidad. Para ello, se realizarán actividades con diferentes grados de dificultad: básicas, de profundización y de ampliación.

Si resultara necesario se realizarán actividades de refuerzo con el fin de alcanzar los objetivos mínimos. Serán determinadas de acuerdo a las precisiones que establezcan los responsables del Departamento de Orientación y mediante la previsión de distintas pruebas de evaluación que tengan en cuenta las necesidades particulares del alumnado y la previsión de tareas de recuperación adaptadas y que faciliten aprendizajes más elementales.

13.3.- Medidas Específicas (modificación del currículo):

Ante la presencia de alumnos con necesidades educativas especiales en el módulo será necesario, en primer lugar, coordinarse con el Departamento de Orientación, al poseer los dictámenes específicos del alumnado. De tal forma que cuando algún alumno alcance el ciclo formativo, ya será conocido su historial académico. Por otro lado, también se tendrá en cuenta que las necesidades educativas especiales pueden ser permanentes o transitorias, circunstancia que será considerada por el profesor/a.

Al realizar las actividades de evaluación se tomará como punto de partida las capacidades iniciales y se medirá el progreso individualmente en función de los logros personales individuales. También se podrán utilizar pruebas diferentes de las generales en función de estas capacidades diferenciadas iniciales que faciliten la superación del módulo. Además, se diseñarán actividades y metodología específicas en colaboración con el Departamento de Orientación, promoviendo el uso de nuevas tecnologías para facilitar la integración del alumnado.

14.- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Tal y como se especifico en el apartado de “8. Metodología didáctica”, con el desarrollo del módulo de FOL se pretende un acercamiento del alumnado al mundo laboral, en este caso al sector de la Hostelería, y para ello se realizarán algunas visitas a centros de trabajo. Asimismo, se pretende establecer un acercamiento del alumno hacia los organismos con competencias en materia de “Prevención de Riesgos Laborales”, para lo cual se prevé bien una charla o conferencia de un “Técnico/a en Prevención de Riesgos Laborales” relacionado con el sector de Hostelería, o bien una visita al “Instituto Asturiano de Prevención de Riesgos Laborales”. También se planificará una charla por un especialista en derecho laboral y/o de un técnico del Servicio de Empleo, y si la temporalización lo permite se asistirá a los Juzgados de lo Social para presenciar juicios laborales.

15.- BIBLIOGRAFÍA

- Ausubel, D.. (2002). Adquisición y retención del conocimiento. Una perspectiva cognitiva. Barcelona: Paidós.
- Grandal, M. y Quesada, J., (1997). La Formación Profesional Específica.
- Monereo, C. et al. (1994) *Estrategias de enseñanza y aprendizaje*. Barcelona: Graó.
- Martín, E. y Coll, C. (2003). Aprender contenidos, desarrollar capacidades. Intervenciones educativas y planificación de la enseñanza. Barcelona: Edebé.
- Caldas, M^a Eugenia et al., (2014). Formación y Orientación Laboral. Editorial Editex

Otros documentos:

- Legislación de Seguridad Social. Ed. Civitas.
- Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales. Ed. Tebar.
- Nueva normativa en Prevención de Riesgos Laborales. Aplicación práctica. Fremap.
- Memento Práctico en Prevención de Riesgos Laborales. Ed. Francis Lefebvre.
- Revista: "Salud y Trabajo". Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Formación y Orientación Laboral. Editorial McGrawHill.
- Formación y Orientación Laboral. Editorial Edebé.
- Guía de Búsqueda Activa de empleo. INEM.
- Guía Práctica del demandante de empleo. Cámara de Comercio.
- www.mtas.es/insht
- www.asepeyo.es
- www.educateca.com
- www.cnice.mecd.es
- www.mec.es
- www.mtas.es/insht
- www.seg-social.es

ANEXO

PROGRAMACIÓN DE FOL CURSO 2020-21

Dada la situación provocada por la pandemia de Covid, se han adoptado medidas preventivas en los centros educativos, en concreto, en el curso 2020-21 y en el grupo de FOL se ha optado por la enseñanza semipresencial dividiendo el grupo de alumnado en dos grupos.

*Por tanto, se introducen las siguientes variaciones respecto a la programación usual para atender a este nuevo tipo de enseñanza **semipresencial** y también se contemplan cambios que afectarían a la situación de enseñanza en **confinamiento**.*

CONTENIDOS:

Los contenidos a impartir de forma telemática serán los mismos que de manera presencial, si bien, este curso, y dado que las sesiones de clase se han visto reducidas a 45 minutos se profundizará menos en algunos contenidos o se reducirá el número de ejercicios realizados en clase para adaptarse a la nueva temporalización, sin abandonar los contenidos mínimos y esenciales del módulo, puesto que se explicaran los contenidos de todos los temas.

METODOLOGÍA:

Dada la organización de los cursos que se llevará a cabo como medida preventiva frente al COVID, el curso de FOL se repartirá en dos grupos, mientras unos alumnos reciben formación de manera presencial en el IES, el otro grupo lo hará vía online, durante una semana y a la semana siguiente se cambiarán los grupos, pasando los primeros a recibir la enseñanza online y los segundos online.

Todo ello, hace que la metodología que se vaya a emplear en la enseñanza telemática sea diferente a la presencial, el trabajo será más individualizado, pero podrán hacerse también trabajos en grupo, y el profesor estará en contacto con el alumnado para atender cualquier duda.

Se fomentará el uso de las TIC, se aprenderá a trabajar con la plataforma **TEAMS** y se continuará usando el **Blog Laboralandia**.

El alumno desarrollara las capacidades de:

- búsqueda de información en la red.
- presentación correcta de trabajos online.
- adecuación de los mensajes y comunicación vía online.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES:

Dada la situación actual y teniendo en cuenta las medidas preventivas impuestas por la Consejería de Educación, las actividades extraescolares previstas queda suspendidas hasta nuevo aviso.

En Oviedo, a 7 de noviembre de 2020

Profesora: María Luisa García Rubio.

