

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

PROFESOR: MARÍA LUISA GARCÍA RUBIO

Curso: 2019/2020

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 auditoria.
- ☺ 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 toma de 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.

- SECUENCIACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

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

- **Primer trimestre:** unidades 1 al 6 (ambas inclusive)
- **Segundo trimestre:** unidades 7 al 12 (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.

- 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:

1°. **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.

2°. 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.

3°. **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.

En todo momento, los alumnos recibirán el apoyo necesario por parte del profesor/ra para una mejor consecución de los objetivos propuestos.

- 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:

- 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.

- 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.

- 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.
-

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:

-Exámenes: 7 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:** 2 puntos. 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:** 1 puntos. 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, o hayan sido "pillados" copiando, 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.

En el caso de que el alumnado no haya superado una evaluación con calificación positiva la parte de actitud, podrá recuperarla a lo largo de la siguiente evaluación trimestral, mejorando su comportamiento y participación. Si el suspenso en actitud se produce en la última evaluación, deberá enfrentarse al programa de recuperación establecido para el módulo, al ser calificado negativamente en la evaluación final.

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 *Curriculum Vitae*.
- Realizar cartas de presentación y de autocandidatura, que acompañen al *Curriculum Vitae*.
- Conocer las preguntas típicas y sus habituales respuestas en una entrevista de trabajo.

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, contabilizadas trimestralmente.

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).

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.

.- 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. Sin embargo, existirá disponibilidad horaria por parte del profesorado para estos casos; de dicho horario el alumnado será debidamente informado.

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.
