

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0049	Formación e orientación laboral	2023/2024	3	107	107
MP0049_12	Prevenção de riscos laborais	2023/2024	3	45	45
MP0049_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	3	62	62

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ANA MARÍA LÓPEZ ULLOA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Segundo o DECRETO 218/2008, do 25 de setembro, este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector correspondente.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais m), n) e ñ) do ciclo formativo, e as competencias h), i), m) e ñ).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Mecanismos de inserción profesional
- Funcionamento dos equipos de traballo no eido laboral.
- Lexislación laboral das que se derivan as condicións de traballo do sector
- Prestacións da Seguridade Social
- Normativa de prevención de riscos laborais
- Primeiros auxilios

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				Resultados de aprendizaxe				
					MP0049_12				MP0049_22				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	
1	A prevención de riscos	A saúde laboral. Conceptos básicos da prevención. Normativa de Seguridade.	10	9	X								
2	Identificación e avaliación de riscos	Riscos laborais xerais e do sector. Danos para a saúde	10	10		X							
3	Medidas de prevención e protección	Prevención e protección. Sinalización. Actuación en caso de emerxencia	10	9				X					
4	Planificación da prevención	Organización da prevención. Plan de prevención	15	12			X	X					
5	A relación laboral e o contrato de traballo	A regulación xurídica da relación laboral	31	10						X			
6	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	Modificacións na vixencia dos contratos de traballo. Despidos.	16	10						X			
7	A Seguridade Social	A cobertura da Seguridade Social	5	10							X		
8	A representación colectiva dos traballadores e a negociación colectiva	Representación colectiva e convenios colectivos	2	10						X			
9	O traballo en equipo	Traballo en equipo e resolución de conflitos	2	10					X				
10	A procura de emprego	Emprego por conta propia e por conta allea.	6	10									X
				Total: 107									

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos	10

**4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	SI

**4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar os conceptos básicos de saúde laboral. Valorar a relación entre traballo e saúde.	1	Introducción á saúde laboral	3,0
2.1 Analizar os dereitos e obrigas en materia de saúde laboral.	2	Dereitos e obrigas en materia de saúde laboral.	3,0
3.1 Determinar a prevención e a protección a persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.	3	Situacións especiais de risco e dano en saúde laboral	2,0
4.1 Identificar e manexar as principais normas da materia.	4	Normativa de prevención de riscos.	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

**4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.	• PE.1 - Exercicios individuais	S	15
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.	• PE.2 - Exercicios individuais	N	15
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.	• PE.3 - Exercicios individuais	N	5
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.	• PE.4 - Exercicios individuais	N	10
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.	• PE.5 - Exercicios individuais	N	15
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.	• PE.6 - Exercicios individuais	S	15
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.	• PE.7 - Exercicios individuais	S	25

**TOTAL**
**100**
**4.1.e) Contidos**

Contidos
<p>Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.</p> <p>Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.</p> <p>Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.</p> <p>Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.</p> <p>Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.</p>

**4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	
Introducción á saúde laboral - Conceptos esenciais en materia de prevención	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: relación entre traballo e saúde. Principios da acción preventiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> </ul>	3,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Dereitos e obrigas en materia de saúde laboral. - Estudo da normativa ó respecto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual</li> <li>Explicación dos contidos: dereitos e obrigas en saúde laboral. Actuación</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caso práctico sobre dereitos, obrigas e responsabilidades en materia de saúde laboral para a realización na casa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> <li>PE.3 - Exercicios individuais</li> <li>PE.6 - Exercicios individuais</li> <li>PE.7 - Exercicios individuais</li> </ul>	3,0
Situacións especiais de risco e dano en saúde laboral - Estudo da normativa ó respecto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Traballadores especialmente sensibles na prevención de riscos.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Exercicios individuais</li> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> </ul>	2,0
Normativa de prevención de riscos. - Identificar e manexar as principais normas da materia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: principal normativa en materia de prevención de riscos.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Identificación e avaliación de riscos	10

**4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.	SI

**4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar e coñecer os riscos xerais en saúde laboral.	1	Riscos laborais xerais.	3,0
2.1 Identificar e coñecer os riscos específicos no sector.	2	Riscos laborais específicos no sector	4,0
3.1 Valorar os riscos xerais e específicos do sector.	3	Valoración de riscos.	1,0
4.1 Determinar os danos profesionais xerais, e específicos do sector en saúde laboral.	4	Danos profesionais xerais e específicos en saúde laboral.	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

**4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.	• PE.1 - Exercicios individuais	S	20
CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.	• PE.2 - Exercicios individuais	S	20
CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.	• PE.3 - Exercicios individuais	S	20
CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.	• PE.4 - Exercicios individuais	N	20
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.	• PE.5 - Exercicios individuais	S	20
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración.

**4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Riscos laborais xerais. - Análise dos riscos laborais xerais	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual</li> <li>Explicación dos contidos: riscos físicos, químicos, biolóxicos, psicosociais, en relación coa carga física e postural, riscos tecnolóxicos e de seguridade, risco de incendio</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> </ul>	3,0
Riscos laborais específicos no sector - Análise dos riscos laborais do sector	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual</li> <li>Explicación dos contidos: riscos no seu sector.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caso práctico sobre os riscos específicos no seu sector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.4 - Exercicios individuais</li> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> </ul>	4,0



**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Valoración de riscos. - Instrumentos de valoración de riscos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: matriz de valoración de riscos en función a probabilidade e gravidade dos danos.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> </ul>	1,0
Danos profesionais xerais e específicos en saúde laboral. - Análise dos posibles danos para o traballador	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: accidente de traballo, enfermidade profesional e outras patoloxías</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> <li>PE.3 - Exercicios individuais</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Medidas de prevención e protección	10

**4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	NO

**4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar e diferenciar medidas de protección e medidas de prevención individuais e colectivas.	1	Medidas de prevención e medidas de protección.	4,0
2.1 Seleccionar os equipamentos de protección individuais máis axeitados a cada situación.	2	Equipos de protección individuais.	3,0
3.1 Comprender o significado da sinalización de seguridade.	3	Sinalización de seguridade	3,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

**4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.	• PE.1 - Exercicios individuais	S	37
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.	• PE.2 - Exercicios individuais	S	30
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.	• PE.3 - Exercicios individuais	S	33
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
**4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Medidas de prevención e medidas de protección. - Estudo das diferentes medidas de protección e medidas de prevención individuais e colectivas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: técnicas de prevención. Medidas de protección colectivas.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> </ul>	4,0
Equipos de protección individuais. - Estudo dos EPIs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: Medidas de protección individuais</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caso práctico global dos equipos de protección individual máis usuais no seu sector. Para a realización na casa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Exercicios individuais</li> </ul>	3,0
Sinalización de seguridade - Estudo do significado e importancia da sinalización de seguridade	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: Sinalización de seguridade</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caso práctico global da sinalización no taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> </ul>	3,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Planificación da prevención	15

**4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	NO

**4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar os responsables da prevención de riscos laborais na empresa e na Administración autonómica e estatal.	1	Organizamos a prevención.	2,0
2.1 Aplicar os protocolos de emerxencias e clasificación de accidentados	2	Protocolos de actuación en caso de emerxencias.	2,0
3.1 Identificar e visualizar un plan de emerxencia tipo para unha empresa do sector	3	Plan de emerxencia	2,0
4.1 Avaliar riscos e analizar un plan de prevención tipo para unha empresa do sector.	4	Plan de prevención	7,0
5.1 Identificar e aplicar as técnicas de primeiros auxilios a coñecer o uso da caixa de emerxencias	5	Primeiros auxilios.	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>15</b>

**4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.	• PE.1 - Exercicios individuais	N	5
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.	• PE.2 - Exercicios individuais	S	10

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.	• PE.3 - Exercicios individuais	S	10
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.	• PE.4 - Exercicios individuais	N	5
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.	• PE.5 - Exercicios individuais	N	10
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.	• PE.6 - Exercicios individuais	S	10
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	• PE.7 - Exercicios individuais	S	15
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.	• PE.8 - Exercicios individuais	N	10
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	• PE.9 - Exercicios individuais	N	5
CA4.5 Identifícaronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.	• PE.10 - Exercicios individuais	N	5
CA4.6 Identifícaronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.	• PE.11 - Exercicios individuais	S	15
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
<p>Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.</p> <p>Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.</p> <p>Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.</p> <p>Planificación da prevención na empresa.</p> <p>Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.</p> <p>Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.</p> <p>Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.</p>

Contidos
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.  Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.  Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

**4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Organizamos a prevención. - Estudo das diferentes formas de organización da prevención na empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...</li> <li>Explicación dos contidos: organizamos a prevención</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller. Participación nos debates e nas dinámicas grupais. Resolución dos supostos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> <li>PE.3 - Exercicios individuais</li> <li>PE.4 - Exercicios individuais</li> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> <li>PE.6 - Exercicios individuais</li> </ul>	2,0
Protocolos de actuación en caso de emerxencias. - Aplicación dos protocolos de emerxencias e clasificación de accidentados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...</li> <li>Explicación dos contidos: Protocolo de actuación en caso de emerxencias.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> <li>PE.8 - Exercicios individuais</li> <li>PE.9 - Exercicios individuais</li> <li>PE.10 - Exercicios individuais</li> </ul>	2,0
Plan de emerxencia - Busca e análise dun plan de emerxencia dunha empresa tipo do						2,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
sector	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: Plan de emerxencias.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller. Participación nos debates e nas dinámicas grupais. Resolución dos supostos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> <li>PE.3 - Exercicios individuais</li> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> <li>PE.6 - Exercicios individuais</li> <li>PE.7 - Exercicios individuais</li> <li>PE.8 - Exercicios individuais</li> <li>PE.10 - Exercicios individuais</li> </ul>	
Plan de prevención - Avaliar os riscos inherentes ao sector e analizar as partes dun plan de prevención	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación da parte correspondente para a elaboración progresiva do seu plan de prevención de riscos, en función da materia explicada nesta unidade didáctica.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración dun traballo de prevención sobre o seu taller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> <li>PE.3 - Exercicios individuais</li> <li>PE.4 - Exercicios individuais</li> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> <li>PE.6 - Exercicios individuais</li> <li>PE.7 - Exercicios individuais</li> <li>PE.8 - Exercicios individuais</li> </ul>	7,0
Primeiros auxilios. - Principais técnicas de primeiros auxilios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.11 - Exercicios individuais</li> </ul>	2,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) • Explicación dos contidos: Protocolos de actuación en primeiros auxilios. • Corrección das actividades	propostas. Traballo de investigación na aula taller. Participación nos debates e nas dinámicas grupais. Resolución dos supostos propostos	teóricos propostos			
<b>TOTAL</b>						<b>15,0</b>

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	A relación laboral e o contrato de traballo	31

**4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

**4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Comprender a importancia do Dereito como elemento regulador da convivencia, empregar as fontes básicas de información do Dereito Laboral, distinguindo os dereitos e as obrigas que lle incumben.	1	O Dereito Laboral	9,0
2.1 Identificar os elementos esenciais dun contrato de traballo e as distintas modalidades de contratación laboral existentes no sector productivo que permite a lexislación vixente.	2	O contrato de traballo e as súas modalidades	9,0
3.1 Análizase as principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo.	3	Condicións de traballo. Tempo de traballo	4,0
4.1 Interpretar os diversos conceptos que interveñen nunha liquidación de haberes.	4	A miña nómina.	9,0



<b>TOTAL</b>	<b>31</b>
--------------	-----------

**4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Identifícaronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.	• PE.1 - Exercicios individuais	S	15
CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	• PE.2 - Exercicios individuais	N	10
CA2.3 Identifícaronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.	• PE.3 - Exercicios individuais	N	10
CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícaronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.	• PE.4 - Exercicios individuais	S	15
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	• PE.5 - Exercicios individuais	N	15
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.	• PE.6 - Exercicios individuais	S	10
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.	• PE.7 - Exercicios individuais	N	5
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identifícaronse os principais elementos que o integran.	• PE.8 - Exercicios individuais	S	15
CA2.12 Identifícaronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	• PE.9 - Exercicios individuais	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Dereito do traballo.

Contidos
Novos contornos de organización do traballo.  Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.  Análise da relación laboral individual.  Dereitos e deberes derivados da relación laboral.  Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.  Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

**4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O Dereito Laboral - O Dereito Laboral	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...</li> <li>Explicación dos contidos: relación laboral, dereitos e deberes, fontes da relación laboral.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de casos prácticos sobre os contidos teóricos. -Búsqueda na web dos artigos relativos ós traballadores na Declaración Universal De Dereitos Humanos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exercicios resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> <li>PE.6 - Exercicios individuais</li> <li>PE.7 - Exercicios individuais</li> </ul>	9,0
O contrato de traballo e as súas modalidades - O contrato de traballo e as súas modalidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...</li> <li>Explicación dos contidos: elementos do contrato de traballo, capacidade das partes, período de proba. Modalidades da contratación vixentes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de casos prácticos sobre os contidos teóricos aplicando recursos web do SEPE. Resolución dos supostos propostos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caso práctico global das diferentes modalidades de contratos vixentes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Exercicios individuais</li> <li>PE.4 - Exercicios individuais</li> <li>PE.6 - Exercicios individuais</li> <li>PE.7 - Exercicios individuais</li> </ul>	9,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrección das actividades</li> </ul>					
Condições de traballo. Tempo de traballo - Análise da xornada laboral	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: condicións de traballo, duración da xornada legal e os tempos de descansos establecidos.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de casos prácticos sobre os contidos teóricos. -Comparativa entre os contidos xerais do ET e os contidos do convenio colectivo propio do sector en materia de xornada e promoción.</li> </ul> <p>Caso práctico global das xornadas e os tempos de descanso.</p> <p>Proba escrita individual sobre as actividades A.1, A.2, A3. (1 hora)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proba escrita individual das tres primeiras actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Exercicios individuais</li> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> <li>PE.6 - Exercicios individuais</li> <li>PE.7 - Exercicios individuais</li> <li>PE.9 - Exercicios individuais</li> </ul>	4,0
A miña nómina. - Cálculo e análise dun sinxelo recibo de salarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación do tema: salario e estrutura dun recibo de salarios.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cálculo de nóminas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cálculo de nómina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> <li>PE.6 - Exercicios individuais</li> <li>PE.8 - Exercicios individuais</li> </ul>	9,0
<b>TOTAL</b>						<b>31,0</b>

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	16

**4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

**4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as causas e efectos da modificación do CT.	1	Modificación do contrato de traballo	4,0
2.1 Coñecer as causas e efectos da suspensión do Ct	2	Suspensión do contrato de traballo	4,0
3.1 Coñecer as causas e efectos da extinción do CT	3	Extinción do contrato de traballo	8,0
<b>TOTAL</b>			<b>16</b>

**4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.9 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> </ul>	S	100
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

**4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Modificación do contrato de traballo - Estudo da mobilidade funcional, xeográfica e substancial do contrato de traballo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual</li> <li>Explicación dos contidos: causas, procedementos e efectos legais da modificación do contrato de traballo.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución dos supostos propostos, sobre diferentes supostos de modificación do contrato de traballo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exercicios resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> </ul>	4,0
Suspensión do contrato de traballo - Estudo da suspensión do contrato de traballo e a excedencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual</li> <li>Explicación dos contidos: causas, procedementos e efectos legais da suspensión do contrato de traballo. A excedencia</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Resolución dos supostos propostos, sobre diferentes supostos de suspensión do contrato de traballo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Bús-queda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, activida-des, material audiovisual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> </ul>	4,0
Extinción do contrato de traballo - Estudo das causas legais de extinción do contrato así coma os diferentes efectos que ten para o traballador	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: causas, procedementos e efectos legais da extinción do contrato de traballo, así como o procedemento de actuación en caso de despedimento. Calculo de indemnizacións e finiquitos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Resolución dos supostos propostos, sobre diferentes supostos de extinción do contrato de traballo, calculo de indemnizacións e finiquitos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proba escrita individual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> </ul>	8,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrección das actividades</li> </ul>					
<b>TOTAL</b>						<b>16,0</b>

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	A Seguridade Social	5

**4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

**4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar a estrutura da Seguridade Social e calcular as bases de cotización dunha persoa traballadora, e as cotas de cotización do traballador e da empresa.	1	Bases e cotas de cotización.	1,0
2.1 Identificar as diferentes prestacións contributivas da seguridade social.	2	Prestacións da seguridade social.	2,0
3.1 Analizar as diferentes situacións legais de desemprego, e calcular a contía e duración dunha prestación de desemprego contributivo.	3	Desemprego	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>5</b>

**4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.	• PE.1 - Exercicios individuais	N	10
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.	• PE.2 - Exercicios individuais	S	10
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	• PE.3 - Exercicios individuais	S	10
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.	• PE.4 - Exercicios individuais	S	40
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.	• PE.5 - Exercicios individuais	S	30
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.7.e) Contidos**

Contidos
A Seguridade Social como pilar do estado social.  Estrutura do sistema de Seguridade Social.  Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.  Protección por desemprego.  Prestacións contributivas da Seguridade Social.

**4.7.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Bases e cotas de cotización. - cotización. Campo rexímenes e estrutura do sistema da Seguridade Social	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: A Seguridade Social: conceptos da base de cotización, cálculo de cota empresarial e do traballador</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Resolución dos supostos propostos, sobre calculo das cotas empresariais e do traballador a seguridade social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> <li>PE.3 - Exercicios individuais</li> </ul>	1,0
Prestacións da seguridade social. - Identificar as diferentes prestacións contributivas da seguridade social.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: prestacións da seguridade social</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Resolución dos supostos propostos, sobre as diferentes prestacións da seguridade social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Exercicios individuais</li> </ul>	2,0
Desemprego - Prestación contributiva de desemprego	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: situación legal de desemprego, cálculo da cuantía e duración da prestación contributiva de desemprego.</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Resolución dos casos propostos, sobre diferentes supostos de desemprego, sobre as diferentes situacións que dan lugar a prestación. Subsidio de desemprego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proba escrita individual da actividade A.1, A.2, A.3, desta unidade didáctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Exercicios individuais</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>5,0</b>



**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	A representación colectiva dos traballadores e a negociación colectiva	2

**4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

**4.8.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as condicións de traballo existentes dentro do convenio colectivo do sector.	1	Convenio colectivo	1,0
2.1 Identificar as diferentes formas de representación das persoas traballadoras na empresa.	2	Representación dos traballadores	1,0
<b>TOTAL</b>			<b>2</b>

**4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> </ul>	S	70
CA2.11 Analízanse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> </ul>	S	30
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.8.e) Contidos**

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa.

Contidos
Conflitos colectivos.  Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.  Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

**4.8.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Convenio colectivo - Comparativa entre o convenio e o Estatuto dos Traballadores	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: contido dos convenios colectivos en especial o convenio do sector</li> <li>Corrección das actividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Elaboración do traballo no centro e na casa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traballo comparativo da lexislación co seu convenio colectiva en canto as condicións de traballo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Exercicios individuais</li> </ul>	1,0
Representación dos traballadores - Identificación das diferentes formas de representación das persoas traballadoras na empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...)</li> <li>Explicación dos contidos: diferentes modalidades de representación dos traballadores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Mapa conceptual sobre as diferentes formas de representación dos traballadores na empresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral o escrita dos casos prácticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Exercicios individuais</li> </ul>	1,0
<b>TOTAL</b>						<b>2,0</b>

**4.9.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
9	O traballo en equipo	2

**4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

**4.9.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aplicar as estratexias do traballo en equipo valorando a súa eficacia e eficiencia para a consecución dos obxectivos da organización. Utilización da reunión como ferramenta de traballo	1	Somos un equipo	1,0
2.1 Afrontar e resolver os conflitos que podan producirse no traballo mediante a negociación, arbitraje e mediación.	2	Resolvendo conflitos.	1,0
<b>TOTAL</b>			<b>2</b>

**4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.	• OU.1 - dinámicas de grupo	N	10
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.	• OU.2 - dinámicas de grupo	S	10
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.	• OU.3 - dinámicas de grupo	S	15
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.	• OU.4 - dinámicas de grupo	S	15
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.	• OU.5 - dinámicas de grupo	S	20
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.	• OU.6 - dinámicas de grupo	S	20
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.	• OU.7 - dinámicas de grupo	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.9.e) Contidos**

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo. Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización. Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen. Dinámicas de grupo. Equipos de traballo eficaces e eficientes. Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade. Conflito: características, tipos, causas e etapas. Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

**4.9.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Somos un equipo - Análise das características, tipoloxía, eficacia e vantaxes dos equipos de traballo fronte ó traballo individual	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...</li> <li>Explicación dos contidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dinámicas de grupo</li> <li>Visualización dunha película (La Ola). Debate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexión sobre a importancia de pertencer a un grupo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - dinámicas de grupo</li> <li>OU.2 - dinámicas de grupo</li> <li>OU.3 - dinámicas de grupo</li> <li>OU.4 - dinámicas de grupo</li> </ul>	1,0
Resolvendo conflitos. - Resolución práctica de conflitos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición oral dos casos prácticos propostos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.3 - dinámicas de grupo</li> <li>OU.4 - dinámicas de grupo</li> </ul>	1,0

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos contidos</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.5 - dinámicas de grupo</li> <li>OU.6 - dinámicas de grupo</li> <li>OU.7 - dinámicas de grupo</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>2,0</b>

**4.10.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
10	A procura de emprego	6

**4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

**4.10.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os propios intereses e capacidades profesionais e valorar as diferentes itinerarios formativos relacionados co seu perfil.	1	Proceso de autoanálise e itinerarios formativos.	1,0
2.1 Manexar correctamente as técnicas e instrumentos de procura de emprego	2	Técnicas de busca de emprego	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>6</b>

**4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.	• OU.1 - autoanálise	N	5
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.	• OU.2 - observación de mercado laboral	N	5
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.	• OU.3 - Red Eures	N	5
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.	• OU.4 - observación de mercado laboral	S	5
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.	• TO.1 - observación de mercado laboral	S	10
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.	• OU.5 - observación de mercado laboral	S	15
CA4.7 Identifícanse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.	• TO.2 - Búsqueda e análise das fontes de emprego	S	15
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	• OU.6 - Documentos de búsqueda de emprego	S	30
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.	• OU.7 - observación de mercado laboral	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía.
Proceso de toma de decisións.

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Contidos
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.  Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

**4.10.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Proceso de autoanálise e itinerarios formativos. - Análise dos posibles itinerarios formativos e das características, aptitudes e debilidades dos alumnos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...</li> <li>Explicación dos contidos: estratexias para o análise da propia personalidade, vocación, intereses e aptitudes. Análise do mercado laboral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Autoanálise formativo-profesional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.1 - autoanálise</li> <li>OU.2 - observación de mercado laboral</li> <li>OU.4 - observación de mercado laboral</li> <li>OU.5 - observación de mercado laboral</li> <li>OU.7 - observación de mercado laboral</li> <li>TO.1 - observación de mercado laboral</li> <li>TO.2 - Búsqueda e análise das fontes de emprego</li> </ul>	1,0
Técnicas de busca de emprego - Confección da carta de presentación, cv e práctica da entrevista profesional	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...</li> <li>Explicación dos contidos: diferentes fontes de información para a búsqueda de emprego e características básicas dos diferentes documentos necesarios, probas psicotécnicas, entrevistas de traballo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación activa das actividades orais e escritas propostas: currículo, entrevista</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración do currículo, simulacro de entrevista</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverso material elaborado pola profesora e recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>OU.3 - Red Eures</li> <li>OU.6 - Documentos de búsqueda de emprego</li> <li>TO.2 - Búsqueda e análise das fontes de emprego</li> </ul>	5,0

**TOTAL**
**6,0**

## 5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

O módulo consta de dúas unidades formativas que terán o seguinte peso:

UF1: 40%

UF2: 60%

Para que o alumnado acade o aprobado deberá obter un mínimo de 5 puntos.

Os criterios mínimos son os que se relacionan a continuación:

UF 1: Prevención de riscos

CA1.1 - Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora

CA1.6 - Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e gastronomía.

CA1.7 - Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

CA2.1 - Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.

CA2.2 - Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.

CA2.3 - Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía..

CA2.5 - Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

CA3.2 - Clasifícanse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais

CA3.3 - Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

CA3.6 - Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

CA3.7 - Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en cociña e gastronomía..



CA4.1 - Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.

CA4.2 - Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.

CA4.3 - Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.

CA4.6 - Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

UF 2: Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego

CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en en cociña e gastronomía. e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.

CA1.2 - Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.

CA1.5 - Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.

CA2.1 - Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

CA2.4 - Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

CA2.6 - Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en dirección de cociña.

CA2.8 - Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

CA2.9 - Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

CA2.11 - Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

CA3.4 - Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.

CA3.5 - Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

CA4.6 - Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.

CA4.7 - Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.

CA4.8 - Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Levarase a cabo 3 avaliacións (unha por trimestre) durante as cales realizaranse unha serie de actividades de avaliación co obxecto de coñecer e valorar o traballo do alumnado e o grao no que se van logrando os obxectivos previstos durante o proceso ensinanza aprendizaxe. A calificación de cada avaliación obterase a partir dos resultados conseguidos polo alumnado nas diferentes probas escritas realizadas cada trimestre:

1.--CASOS PRÁCTICOS E TRABALLOS INDIVIDUAIS/GRUPAIS: En cada avaliación o alumnado realizará un ou varios traballos individuais ou grupais. A puntuación de cada traballo será de 1 a 10, e o conxunto das tarefas puntuables suporá un 30% da nota do trimestre. So se terán en conta as tarefas entregadas en prazo. As tarefas entregadas despois do prazo establecido serán corregidas en xuño.

2.-PROBAS ESCRITAS DE COÑECIMENTOS TEÓRICO-PRÁCTICAS. Farase al menos unha por trimestre. Ditas probas contarán con preguntas tipo test sobre os contidos teóricos e tamén poderán contar con

supostos prácticos similares aos realizados na aula e/ou con preguntas cortas. As probas escritas suporán un 70% da nota do trimestre. Aquele alumnado que non asista sen xustificación, a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta. Recuperará en Xuño.

A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais entre 1 e 10. Para aprobar o alumnado ten que obter unha cualificación igual ou superior a 5.

Será necesario para aprobar o módulo obter unha puntuación mínima de 5 en cada avaliación.

Se un alumno/a non supera unha avaliación, irá a recuperación en xuño coas partes non superadas. Así, si non superou a proba escrita pero si ten feitos os traballos, se lle gardará a nota obtida neles, e viceversa.

Avaliación final: A nota final do módulo, será a media ponderada das notas correspondentes ás 3 avaliacións, no suposto que todas elas estean aprobadas (nota de cada avaliación igual ou superior a 5 sobre 10).

Para o calculo da nota final do módulo, terase en conta o peso das unidades formativas (comentadas ao inicio deste apartado):

1ª Avaliación suporá un 40% da nota final

2ª Avaliación suporá un 30% da nota final

3ª Avaliación suporá un 30% da nota final

En todo caso, a nota de cada avaliación parcial reflicte só a nota das unidades didácticas avaliadas no trimestre que corresponda. A cualificación de cada avaliación será un valor numérico sin decimales entre 1 e 10. Pero en ningún caso, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, aínda si é indicativo das unidades que xa están superadas. O módulo aprobarase cando se teña un mínimo de 5 en cada avaliación.

O redondeo da nota levarase a cabo unha vez acadado o 5 de xeito que calquera nota cuxo decimal sexa superior a 5, pasará a ser o número enteiro inmediatamente posterior. En ningún caso se aplicará esta norma a calquera nota igual ou inferior a 5.

Compre destacar que as notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente. Mentre a primeira e a segunda avaliación son parciais, na terceira avaliación publícase a nota final do módulo e non a cualificación obtida na terceira avaliación. No caso de non ter aprobadas todas as avaliacións, no boletín de notas da terceira avaliación, aparecerá suspensa ata que se recupere en xuño as avaliacións pendentes.

En ningún caso o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, dado que teñen carácter eliminatorio.

Cando se teña coñecemento de que o/a alumno/a copiou nun exame, ou ben se dubide da orixinalidade das actividades realizadas por este/a, ou ben un/unha alumno/a non poida xustificar ou demostrar que é quen fixo as actividades, suspenderá dita proba e terá que presentarse ao exame final de recuperación.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

#### RECUPERACION XUÑO

O alumnado co módulo suspenso na terceira avaliación, realizarán durante as semanas restantes ata a avaliación final as actividades e/ou as probas de recuperación que lle marque a docente, correspondentes aos contidos non superados ao longo do curso recollidos no informe individualizado.

O instrumento utilizando para a avaliación será a proba escrita (exame) que contará un 70% máis a entrega das actividades finais que supondrán o 30% da nota.

Considerarase superado o módulo se na ponderación destes instrumentos obtén un mínimo dun 5.

O redondeo da nota levarase a cabo unha vez acadado o 5 de xeito que calquera nota cuxo decimal sexa superior a 5, pasará a ser o número enteiro inmediatamente posterior. En ningún caso se aplicará esta norma a calquera nota inferior a 5.

#### RECUPERACION MODULO PENDENTE

O alumnado que teña pendente o módulo de FOL de primeiro será avaliado pola xefatura de departamento, salvo no suposto en que, voluntariamente quera asumilo o profesorado que lle impartiu clase en primeiro ou o profesorado que imparta en segundo, tendo en conta o informe individualizado elaborado polo profesor do curso anterior.

### 6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

#### PROBA EXTRAORDINARIA PARA ALUMNOS CON PERDA DO DEREITO A AVALIACIÓN CONTINUA

Aquel alumnado que perdan o dereito a avaliación continua fará unha proba extraordinaria nas datas fixadas pola xefatura de estudos que consistirá nunha proba escrita que poderá incluír parte teórica e práctica. O alumnado deberá obter, polo menos unha puntuación mínima de 5 puntos para superar o módulo.

O dereito á avaliación continua perderase cando se alcance un número de faltas non xustificadas do 10% das horas do módulo.

## 7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O seguimento da programación será cumprimentada segundo o modelo previsto na aplicación informática de programación facilitada pola Consellería de Educación.  
Ao final de curso cada docente realizará a Memoria final do módulo segundo o modelo establecido.  
A práctica docente avaliarase a través das enquisas do sistema de calidade.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Farase unha avaliación inicial para determinar o grao de coñecementos ou nivel de preparación de partida do alumnado. Para iso, nos primeiros días de clase, proporáselles aos alumnos un cuestionario con nocións básicas da materia, conceptos relacionados co módulo a impartir...

Por outra banda, ao principio de curso, unha vez pechado o prazo de matrícula, o equipo docente celebraremos unha xuntanza de avaliación inicial para coñecer as características e a formación previa de cada alumno/a. Nesta avaliación o titor/a dará toda a información dispoñible sobre as características xerais do grupo. Así, en base a toda esta información tomaranse os acordos pertinentes, especialmente aqueles que teñan que ver con aspectos de flexibilización modular na duración das ensinanzas.

Esta avaliación inicial en ningún caso comportará cualificación para o alumnado.

### 8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Cada alumno/a é diferente dos demais. Os seus coñecementos, ideas e crenzas previas son distintos; tamén o son as súas capacidades, os seus ritmos de desenvolvemento e de traballo e o seu estilo de aprendizaxe. Polo tanto, para atender á diversidade do alumnado, cando un alumno ou alumna presente dificultades, a profesora plantexaralle actividades de reforzo de cara á consecución dos obxectivos propostos.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Atendendo aos obxectivos anuais que desenvolve o Plan funcional do centro, os valores que se traballarán serán:  
Fomentar o uso da lingua galega

Promover a igualdade de xénero en todas as accións levadas a cabo no módulo  
Identificar aqueles trazos sexistas da lingua, intentando resolver a discriminación mediante formas adecuadas  
Fomentar o respecto pola autonomía dos demais e o diálogo como maneira de resolver os conflitos, traballando a comunicación  
Resaltar a importancia do benestar físico, psíquico, social e ambiental  
Fomentar a relación con outras persoas e a participación en actividades de grupo con actitudes solidarias e tolerantes, superando posibles prexuízos, recoñecendo e valorando criticamente as diferencias de tipo social e rexeitando calquera discriminación baseada en distincións de raza, sexo, clase social, crenza e outras características individuais  
Concienciar ao alumnado da necesidade dun desenvolvemento sostible e dun consumo responsable e baseado na redución, reciclaxe e reutilización.  
Desenvolver un espírito crítico, analizando a información obtida a través dos medios audiovisuais, intentando fomentar unha actitude crítica e responsable fronte ao consumo e os mecanismos do mercado

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

No primeiro trimestre realizarase unha actividade complementaria, Charla Primeiros Auxilios a cargo de Protección Civil da Coruña. A duración é de 2 horas.  
Sumarémonos a calquera outra actividade que se propoña polo departamento de FOL para o noso ciclo.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Libro de texto

Seguiremos o libro de FOL da editorial Tulibrodefp, versión actualizada a julio 2023

### 10.2) Aula virtual

Teremos unha aula virtual do módulo para apoiar os contidos e facer as entregas das tarefas