

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 xeral-ordinario |

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 | MARÍA TRINIDAD TORREIRO ANTA |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo FOL impártese no ciclo de grao medio de cociña e gastronomía, pertence á familia profesional de hostalaría que se imparte no CIFP Paseo das Pontes.

O concello e a súa bisbarra están especialmente vinculados co sector de hostalaría, experimentado un constante crecemento e profesionalización. Por iso, é un ciclo moi demandado e na súa impartición cóntase coa colaboración de empresas do sector coas que o centro ten relación moi fluídas, tanto dende o punto de vista da realización da FCT coma da posterior colocación dos alumnos a través da Bolsa de Emprego. O alumnado está especialmente motivado e cada vez máis cualificado, debido, nunhas ocasións, a súa formación previa e, noutras, a súa experiencia profesional que, a miúdo simultanea cos seus estudos.

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:

Manexo das fontes de información para a elaboración de itinerarios formativoprofesionalizadores, en especial no referente ao sector

Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego:

Realización de probas de orientación e dinámicas sobre as propias aspiracións, competencias e capacidades.

Manexo de fontes de información, incluídos os recursos de internet para a procura de emprego.

Preparación e realización de cartas de presentación e currículos (potenciarase o emprego doutros idiomas oficiais na Unión Europea no manexo de información e elaboración do currículo Europass).

Familiarización coas probas de selección de persoal, en particular a entrevista de traballo.

Identificación de ofertas de emprego público ás que se pode acceder en función da titulación, e resposta á súa convocatoria.

Formación de equipos na aula para a realización de actividades mediante o emprego de técnicas de traballo en equipo.

Estudo das condicións de traballo do sector a través do manexo da normativa laboral, dos contratos máis comunmente utilizados e do convenio colectivo de aplicación no sector

Superación de calquera forma de discriminación no acceso ao emprego e no desenvolvemento profesional.

Análise da normativa de prevención de riscos laborais que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no sector produtivo, así como a colaboración na definición dun plan de prevención para a empresa e das medidas necesarias para a súa posta en práctica.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet.

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 | Introducción á saúde laboral | 2 | 3 | X | | | | | | | | |
| 2 | Identificación e avaliación de riscos | Riscos laborais xerais e do sector. Danos para a saúde | 14 | 13 | | X | | | | | | | |
| 3 | Medidas de prevención e protección | Prevención e protección. Señalización. Actuación en caso de emerxencia | 6 | 13 | | | | X | | | | | |
| 4 | Planificación da prevención | Organización da prevención. Plan de prevención | 23 | 11 | | | X | X | | | | | |
| 5 | A procura de emprego | Emprego por conta propia e por conta allea. | 5 | 2 | | | | | | | | | X |
| 6 | O traballo en equipo | Traballo en equipo e resolución de conflitos | 4 | 2 | | | | | X | | | | |
| 7 | A relación laboral e o contrato de traballo | A regulación xurídica da relación laboral | 27 | 20 | | | | | | X | | | |
| 8 | Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo | Modificacións na vixencia dos contratos de traballo. Despidos. | 15 | 20 | | | | | | X | | | |
| 9 | A Seguridade Social | A cobertura da Seguridade Social | 9 | 8 | | | | | | | X | | |
| 10 | A representación colectiva dos traballadores e a negociación colectiva | Representación colectiva e convenios colectivos | 2 | 8 | | | | | | 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 | 2 |

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 Identificar e manexar as principais normas da materia. Presentar os conceptos básicos de saúde laboral. Valorar a relación entre traballo e saúde. | 1 | Introducción á saúde laboral | 1,0 |
| 2.1 Analizar os dereitos e obrigas en materia de saúde laboral. | 2 | Dereitos e obrigas en materia de saúde laboral. | 1,0 |
| TOTAL | | | 2 |

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 Relaciónáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora. | • LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Introducción á saúde laboral | S | 20 |
| CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras. | • LC.2 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Normativa de prevención de riscos | N | 10 |
| CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. | • LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: dereitos e obrigas | N | 10 |
| CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente. | • LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: dereitos de saúde laboral | 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. | • LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: dereitos de saúde laboral | N | 10 |
| CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración. | • LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Dereitos e obrigas en materia de saúde laboral | S | 20 |
| CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais. | • LC.7 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Dereitos e obrigas en materia de saúde laboral | S | 20 |
| TOTAL | | | 100 |

4.1.e) Contidos

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

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 - Identificar e manexar as principais normas da materia e os conceptos esenciais en materia de prevención | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) Explicación dos contidos: relación entre traballo e saúde. Principios da acción preventiva | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos. | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. Aula Virtual | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Introducción á saúde laboral | 1,0 |
| Dereitos e obrigas en materia de saúde laboral. - Estudo da normativa ó respecto. | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual Explicación dos contidos: dereitos e obrigas en saúde laboral. Actuación Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. | <ul style="list-style-type: none"> Caso práctico sobre dereitos, obrigas e responsabilidades en materia de saúde laboral para a realización na casa | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. Aula Virtual | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Normativa de prevención de riscos LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: dereitos e obrigas LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: dereitos de saúde laboral LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: dereitos de saúde laboral LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Dereitos e obrigas en materia de saúde laboral | 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"> LC.7 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Dereitos e obrigas en materia de saúde laboral | |
| TOTAL | | | | | | 2,0 |

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 2 | Identificación e avaliación de riscos | 14 |

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. | 5,0 |
| 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. | 4,0 |
| TOTAL | | | 14 |

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. | | | 0 |
| CA2.1.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía. | • LC.1 - Caso práctico | S | 6 |
| CA2.1.2 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 - Exame | S | 16 |
| CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles. | | | 0 |
| CA2.2.1 Clasifícanse os factores de risco na actividade | • LC.2 - Caso práctico | S | 6 |
| CA2.2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade | • PE.2 - Exame | S | 16 |
| 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. | | | 0 |
| CA2.3.1 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais | • LC.3 - Caso práctico | S | 6 |
| CA2.3.2 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais | • PE.3 - Exame | S | 16 |
| CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía. | • LC.4 - Caso práctico sobre: Riscos laborais específicos | N | 12 |
| CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. | • LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Valoración de riscos | S | 22 |
| TOTAL | | | 100 |

4.2.e) Contidos

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

Contidos

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"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual Explicación dos contidos: riscos físicos, químicos, biolóxicos, psicosociais, en relación coa carga física e postural, riscos tecnolóxicos e de seguridade, risco de incendio Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller. kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Caso práctico PE.2 - Exame | 5,0 |
| Riscos laborais específicos no sector - Análise dos riscos laborais do sector | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual Explicación dos contidos: riscos no seu sector. Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. kahoot. Traballo de investigación na aula taller | <ul style="list-style-type: none"> Caso práctico sobre os riscos específicos no seu sector | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico LC.4 - Caso práctico sobre: Riscos laborais específicos LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Valoración de riscos PE.1 - Exame | 4,0 |
| Valoración de riscos. - Instrumentos de valoración de riscos | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Caso práctico PE.2 - Exame | 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"> Explicación dos contidos: matriz de valoración de riscos en función a probabilidade e gravidade dos danos. Corrección das actividades | | | | | |
| Danos profesionais xerais e específicos en saúde laboral. - Análise dos posibles danos para o traballador | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) Explicación dos contidos: accidente de traballo, enfermidade profesional e outras patoloxías Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación, kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico LC.3 - Caso práctico PE.1 - Exame PE.3 - Exame | 4,0 |
| TOTAL | | | | | | 14,0 |

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|------------------------------------|----------|
| 3 | Medidas de prevención e protección | 6 |

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. | 2,0 |
| 2.1 Comprender o significado da sinalización de seguridade. | 2 | Sinalización de seguridade | 2,0 |
| 3.1 Seleccionar os equipamentos de protección individuais máis axeitados a cada situación. | 3 | Equipos de protección individuais. | 2,0 |
| TOTAL | | | 6 |

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 exixibles | 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. | | | 0 |
| CA4.1.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección | • LC.1 - Caso práctico | S | 12 |
| CA4.1.2 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección | • PE.1 - Exame | S | 25 |
| CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. | | | 0 |
| CA4.2.1 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. | • LC.2 - Caso práctico | S | 12 |
| CA4.2.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. | • PE.2 - Exame | S | 18 |
| CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. | | | 0 |
| CA4.3.1 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. | • LC.3 - Caso práctico | S | 12 |
| CA4.3.2 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. | • PE.3 - Exame | S | 21 |
| TOTAL | | | 100 |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Medidas de prevención e protección individual e colectiva. |

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"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual... Explicación dos contidos: técnicas de prevención. Medidas de protección colectivas. Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico PE.1 - Exame | 2,0 |
| Sinalización de seguridade - Estudo do significado e importancia da sinalización de seguridade | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual... Explicación dos contidos: Sinalización de seguridade Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Caso práctico global da sinalización no taller. kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Caso práctico PE.2 - Exame | 2,0 |
| Equipos de protección individuais. - Estudo dos EPIs | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual... Explicación dos contidos: Medidas de protección individuais | <ul style="list-style-type: none"> kahoot. Caso práctico global dos equipos de protección individual máis usuais no seu sector. Para a realización na casa. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Caso práctico PE.3 - Exame | 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 | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Corrección das actividades | | | | | |
| TOTAL | | | | | | 6,0 |

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------------|----------|
| 4 | Planificación da prevención | 23 |

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 Elaborar un plan de prevención tipo para unha empresa do sector. Identificar e visualizar un plan de emerxencia tipo para unha empresa do sector | 2 | Plan de prevención e plan de emerxencias | 19,0 |
| 3.1 Identificar e aplicar as técnicas de primeiros auxilios a coñecer o uso da caixa de emerxencias. Aplicar os protocolos de emerxencias e clasificación de accidentados | 3 | Primeiros auxilios. Protocolos de actuación en caso de emerxencias. | 2,0 |
| TOTAL | | | 23 |

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 exigibles | Peso cualificación (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. | • LC.1 - Caso práctico sobre prevención | N | 2 |
| CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. | | | 0 |
| CA3.2.1 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. | • LC.2 - Caso práctico | S | 2 |
| CA3.2.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. | • PE.1 - Exame | S | 9 |
| CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. | • LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Organizamos a prevención | S | 2 |
| CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. | • LC.4 - Caso práctico sobre: Organizamos a prevención | N | 2 |
| CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. | • LC.5 - Caso práctico sobre: Plan de emerxencia | N | 2 |
| CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. | • LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Plan de prevención | 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. | | | 0 |
| CA3.7.1 Elaborouse un plan de prevención | • TO.1 - Plan de prevención | S | 45 |
| CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. | • LC.7 - Charla primeiros auxilios: Plan de emerxencia. Protocolos de actuación en caso de emerxencias | N | 2 |
| CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia. | • LC.8 - Charla primeiros auxilios: Protocolos de actuación en caso de emerxencias | N | 2 |
| CA4.5 Identifícaronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade. | • LC.9 - Charla primeiros auxilios: Plan emerxencia | N | 2 |
| 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. | • LC.10 - Charla de Primeiros auxilios | S | 20 |
| TOTAL | | | 100 |

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> <p>Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.</p> <p>Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.</p> <p>Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.</p> |

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"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual... Explicación dos contidos: organizamos a prevención Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Caso práctico LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Organizamos a prevención LC.4 - Caso práctico sobre: Organizamos a prevención LC.5 - Caso práctico sobre: Plan de emerxencia | 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 | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Plan de prevención PE.1 - Exame | |
| Plan de prevención e plan de emerxencias - Elaborar un plan de prevención tipo para unha empresa do sector. | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual... Explicación da parte correspondente para a elaboración progresiva do seu plan de prevención de riscos, en función da materia explicada nesta unidade didáctica. Amosar un plan de emerxencias tipo Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Traballo de investigación na aula taller. | <ul style="list-style-type: none"> Elaboración dun traballo de prevención sobre o seu taller | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico sobre prevención LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Organizamos a prevención LC.4 - Caso práctico sobre: Organizamos a prevención LC.5 - Caso práctico sobre: Plan de emerxencia LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Plan de prevención LC.7 - Charla primeiros auxilios: Plan de emerxencia. Protocolos de actuación en caso de emerxencias TO.1 - Plan de prevención | 19,0 |
| Primeiros auxilios. Protocolos de actuación en caso de emerxencias. - Principais técnicas de primeiros auxilios. Aplicación dos protocolos de emerxencias e clasificación de accidentados | <ul style="list-style-type: none"> Organizar a charla con Protección Civil | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. | <ul style="list-style-type: none"> Análise das principais técnicas de primeiros auxilios e protocolo de emerxencias | <ul style="list-style-type: none"> Ordenador e proxector. Material empregado por Protección Civil | <ul style="list-style-type: none"> LC.8 - Charla primeiros auxilios: Protocolos de actuación en caso de emerxencias LC.9 - Charla primeiros auxilios: Plan emerxencia LC.10 - Charla de Primeiros auxilios | 2,0 |
| TOTAL | | | | | | 23,0 |

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------|----------|
| 5 | A procura de emprego | 5 |

4.5.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 |

4.5.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 | 4,0 |
| TOTAL | | | 5 |

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 (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais. | • LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre:Proceso de autoanálise e itinerarios formativos | N | 8 |
| CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo. | • LC.2 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos | N | 1 |
| CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea. | • LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos | N | 1 |
| CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo. | • LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos | N | 1 |
| CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía. | • LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos | N | 17 |
| 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. | • LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre:Proceso de autoanálise e itinerarios formativos | S | 22 |
| CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía. | • LC.7 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Técnicas de busca de emprego | S | 24 |
| CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego. | • LC.8 - Lista de cotexo do traballo na clase e presentación do traballo sobre: Técnicas de busca de emprego. CV | S | 25 |
| CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título. | • LC.9 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre:Técnicas de busca de emprego | N | 1 |

TOTAL
100
4.5.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| <p>Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.</p> <p>Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.</p> <p>Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.</p> <p>Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.</p> <p>Definición e análise do sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía.</p> <p>Proceso de toma de decisións.</p> <p>Proceso de procura de emprego no sector de actividade.</p> <p>Técnicas e instrumentos de procura de emprego.</p> |

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 | |
| 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"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. | <ul style="list-style-type: none"> Autoanálise formativo-profesional | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre:Proceso de autoanálise e itinerarios formativos | 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 | |
| | material audiovisual...) • Explicación dos contidos: estratexias para o análise da propia personalidade, vocación, intereses e aptitudes. Análise do mercado laboral | | | | <ul style="list-style-type: none"> • LC.2 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos • LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos • LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos • LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos • LC.7 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Técnicas de busca de emprego • LC.9 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Técnicas de busca de emprego | |
| Técnicas de busca de emprego - Confección do cv e práctica da entrevista profesional | <ul style="list-style-type: none"> • Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) • Explicación dos contidos: diferentes fontes de información para a búsqueda de emprego e características básicas dos diferentes documentos necesarios, probas psicotécnicas, entrevistas de traballo. | <ul style="list-style-type: none"> • Participación activa das actividades orais e escritas propostas: currículo, entrevista | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración do currículo, simulacro de entrevista | <ul style="list-style-type: none"> • Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> • LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos • LC.7 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Técnicas de busca de emprego • LC.8 - Lista de cotexo do traballo na clase e presentación do traballo sobre: Técnicas de busca de emprego. CV | 4,0 |
| TOTAL | | | | | | 5,0 |

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------|----------|
| 6 | O traballo en equipo | 4 |

4.6.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 |

4.6.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 | 3,0 |
| 2.1 Afrontar e resolver os conflitos que podan producirse no traballo mediante a negociación, arbitraje e mediación. | 2 | Resolvendo conflitos. | 1,0 |
| TOTAL | | | 4 |

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 (%) |
|---|---|-------------------|------------------------|
| 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. | • LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | S | 20 |
| CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces. | • LC.2 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | S | 20 |
| CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo. | • LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | N | 10 |
| CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas. | • LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | N | 10 |
| CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo. | • LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Resolvendo conflitos | S | 20 |
| CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo. | • LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | N | 10 |
| CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros. | • LC.7 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | N | 10 |
| TOTAL | | | 100 |

4.6.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. |

4.6.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) |
|--|---|---|---|---|--|--------------------|
| | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Somos un equipo - Reflexión dos equipos de traballo a través de dinámicas: Telaraña; cita telefónica; Nasa | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual... Explicación dos contidos | <ul style="list-style-type: none"> Dinámicas de grupo Visualización dunha película (La Ola). Debate | <ul style="list-style-type: none"> Reflexión sobre a importancia de pertencer a un grupo | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo LC.2 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | 3,0 |
| Resolvendo conflitos. - Resolución práctica de conflitos | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual... | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral dos casos prácticos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | 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"> Explicación dos contidos | | | | <ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Resolvendo conflitos LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo LC.7 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo | |
| TOTAL | | | | | | 4,0 |

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 7 | A relación laboral e o contrato de traballo | 27 |

4.7.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 |

4.7.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 | 5,0 |
| 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 Análizar as principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo. | 3 | Condicións de traballo. Tempo de traballo | 3,0 |
| 4.1 Interpretar os diversos conceptos que interveñen nunha liquidación de haberes. | 4 | Coñezo a nómina | 2,0 |
| 5.1 Calcular unha nómina sinxela | 5 | A miña nómina. | 8,0 |

TOTAL
27
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 (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. | • OU.1 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: O dereito laboral | S | 20 |
| CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. | • LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: O dereito laboral | N | 3 |
| CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo. | • LC.2 - Caso práctico sobre:O contrato de traballo e as súas modalidades | N | 5 |
| CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. | | | 0 |
| CA2.4.1 Analizáronse as principais modalidades de contratación | • LC.3 - Caso práctico | S | 5 |
| CA2.4.2 Analizáronse as principais modalidades de contratación | • PE.1 - Exame | S | 15 |
| CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. | • LC.4 - Caso práctico sobre: sobre: O dereito laboral | N | 5 |
| 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. | | | 0 |
| CA2.6.1 Determináronse as condicións de traballo no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía. | • LC.5 - Caso práctico | S | 5 |
| CA2.6.2 Determináronse as condicións de traballo no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía. | • PE.2 - Exame | S | 15 |
| 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. | • LC.6 - Caso práctico sobre: O dereito laboral | N | 5 |
| CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran. | | | 0 |
| CA2.8.1 Analizouse unha nómina sinxela | • LC.7 - Caso práctico | S | 5 |

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|---|---|-------------------|------------------------|
| CA2.8.2 Levouse a cabo unha nómina sinxela | <ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Exame | S | 15 |
| CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo. | <ul style="list-style-type: none"> LC.8 - Caso práctico sobre: O dereito laboral | N | 2 |
| TOTAL | | | 100 |

4.7.e) Contidos

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

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 | |
| O Dereito Laboral - O Dereito Laboral | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) | <ul style="list-style-type: none"> Resolución de casos prácticos sobre os contidos teóricos. kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> Exercicios resoltos. | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: O dereito laboral LC.4 - Caso práctico sobre: sobre: O dereito laboral | 5,0 |

**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"> Explicación dos contidos: relación laboral, dereitos e deberes, fontes da relación laboral. Corrección das actividades | | | | <ul style="list-style-type: none"> LC.6 - Caso práctico sobre: O dereito laboral OU.1 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: O dereito laboral | |
| O contrato de traballo e as súas modalidades - O contrato de traballo e as súas modalidades | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) Explicación dos contidos: elementos do contrato de traballo, capacidade das partes, período de proba. Modalidades da contratación vixentes. Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Resolución de casos prácticos sobre os contidos teóricos. kahoot. Resolución dos supostos propostos. | <ul style="list-style-type: none"> Caso práctico global das diferentes modalidades de contratos vixentes | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Caso práctico sobre: O contrato de traballo e as súas modalidades LC.3 - Caso práctico LC.6 - Caso práctico sobre: O dereito laboral PE.1 - Exame | 9,0 |
| Condições de traballo. Tempo de traballo - Análise da xornada laboral | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) Explicación dos contidos: condicións de traballo, duración da xornada legal e os tempos de descansos establecidos. Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Resolución de casos prácticos sobre os contidos teóricos. kahoot. -Comparativa entre os contidos xerais do ET e os contidos do convenio colectivo propio do sector en materia de xornada e promoción. <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"> Proba escrita individual das tres primeiras actividades | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Caso práctico sobre: sobre: O dereito laboral LC.5 - Caso práctico LC.6 - Caso práctico sobre: O dereito laboral LC.8 - Caso práctico sobre: O dereito laboral PE.2 - Exame | 3,0 |
| Coñeza a nómina - Identificar os elementos dunha nómina | | <ul style="list-style-type: none"> kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> | <ul style="list-style-type: none"> kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> LC.7 - Caso práctico | 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 | |
| A miña nómina. - Cálculo e análise dun sinxelo recibo de salarios | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) Explicación do tema: salario e estrutura dun recibo de salarios. Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Cálculo de nóminas. | <ul style="list-style-type: none"> Cálculo de nómina | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Caso práctico sobre: O dereito laboral PE.3 - Exame | 8,0 |
| TOTAL | | | | | | 27,0 |

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 8 | Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo | 15 |

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 Coñecer as causas e efectos da suspensión do Ct | 1 | Suspensión do contrato de traballo | 4,0 |
| 2.1 Coñecer as causas e efectos da modificación do CT. | 2 | Modificación do contrato de traballo | 3,0 |
| 3.1 Identificar a estrutura do finiquito e o seu cálculo | 3 | O finiquito | 5,0 |
| 4.1 Coñecer as causas e efectos da extinción do CT | 4 | Extinción do contrato de traballo | 3,0 |

| | |
|--------------|-----------|
| TOTAL | 15 |
|--------------|-----------|

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 (%) |
|---|---|-------------------|------------------------|
| CA2.9 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. | | | 0 |
| CA2.9.1 Identifícaronse as causas e os efectos da suspensión da relación laboral. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: suspensión | S | 5 |
| CA2.9.2 Identifícaronse as causas e os efectos da suspensión da relación laboral. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame | S | 15 |
| CA2.9.3 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación da relación laboral. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: modificación | S | 5 |
| CA2.9.4 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación da relación laboral. | <ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame | S | 15 |
| CA2.9.5 Identifícaronse as causas e os efectos da extinción da relación laboral. | <ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase: extinción | S | 5 |
| CA2.9.6 Identifícaronse as causas e os efectos da extinción da relación laboral. | <ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Exame | S | 15 |
| CA2.9.7 Identifícouse as partes dun finiquito e calculouse un sinxelo | <ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase: finiquito | S | 10 |
| CA2.9.8 Identifícaronse as partes dun finiquito e calculouse un sinxelo | <ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Exame | S | 30 |
| TOTAL | | | 100 |

4.8.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo. |

| Contidos |
|-------------|
| O finiquito |

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 | |
| Suspensión do contrato de traballo - Estudo da suspensión do contrato de traballo e a excedencia | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual Explicación dos contidos: causas, procedementos e efectos legais da suspensión do contrato de traballo. A excedencia Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. kahoot. Resolución dos supostos propostos, sobre diferentes supostos de suspensión do contrato de traballo. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: suspensión PE.1 - Exame | 4,0 |
| Modificación do contrato de traballo - Estudo da mobilidade funcional, xeográfica e substancial do contrato de traballo | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual Explicación dos contidos: causas, procedementos e efectos legais da modificación do contrato de traballo. Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Resolución dos supostos propostos, sobre diferentes supostos de modificación do contrato de traballo. kahoot. | <ul style="list-style-type: none"> Exercicios resoltos. | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: modificación PE.2 - Exame | 3,0 |
| O finiquito - Identificación e cálculo dun finiquito | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: Calculo de indemnizacións e finiquitos | <ul style="list-style-type: none"> Resolución dos supostos propostos, sobre diferentes supostos indemnizacións e finiquitos. | <ul style="list-style-type: none"> Proba escrita individual | <ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra | <ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase: finiquito PE.4 - Exame | 5,0 |

**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 | |
| 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"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual... Explicación dos contidos: causas, procedementos e efectos legais da extinción do contrato de traballo, así como o procedemento de actuación en caso de despedimento. Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. kahoot. Resolución dos supostos propostos, sobre diferentes supostos de extinción do contrato de traballo | <ul style="list-style-type: none"> Proba escrita individual | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase: extinción PE.3 - Exame | 3,0 |
| TOTAL | | | | | | 15,0 |

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------|----------|
| 9 | A Seguridade Social | 9 |

4.9.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 |

4.9.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 | Introdución á Seguridade Social | 1,0 |
| 2.1 Identificar as diferentes prestacións contributivas da seguridade social. | 2 | Prestacións da seguridade social: a incapacidade temporal | 5,0 |

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

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|------------------------|--------------------|
| 3.1 Analizar as diferentes situacións legais de desemprego, e calcular a contía e duración dunha prestación de desemprego contributivo. | 3 | Desemprego | 3,0 |
| TOTAL | | | 9 |

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 (%) |
|---|--|-------------------|------------------------|
| CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Debate sobre: Campo, réximes e estrutura do sistema da Seguridade Social | N | 6 |
| CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Debate sobre: Campo, réximes e estrutura do sistema da Seguridade Social | N | 6 |
| CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa. | <ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Debate sobre: Bases e cotas de cotización | N | 6 |
| 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. | | | 0 |
| CA3.4.1 A incapacidade temporal: características e cálculo da prestación | <ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: a incapacidade temporal | S | 11 |
| CA3.4.2 A incapacidade temporal: características e cálculo da prestación | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame | S | 30 |
| 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. | | | 0 |
| CA3.5.1 O desemprego: : características e cálculo da prestación | <ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: desemprego | S | 11 |
| CA3.5.2 O desemprego: : características e cálculo da prestación | <ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame | S | 30 |
| TOTAL | | | 100 |

4.9.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| A Seguridade Social como pilar do estado social. |

| Contidos |
|--|
| 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. A incapacidade temporal |

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 | |
| Introducción á Seguridade Social - cotización. Campo rexímenes e estrutura do sistema da Seguridade Social | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) Explicación dos contidos: A Seguridade Social: conceptos da base de cotización, cálculo de cota empresarial e do traballador Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Resolución dos supostos propostos, sobre calculo das cotas empresariais e do traballador a seguridade social. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Debate sobre: Campo, réximes e estrutura do sistema da Seguridade Social LC.2 - Debate sobre: Campo, réximes e estrutura do sistema da Seguridade Social LC.3 - Debate sobre: Bases e cotas de cotización | 1,0 |
| Prestacións da seguridade social: a incapacidade temporal - Identificar as diferentes prestacións contributivas da seguridade social. | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) Explicación dos contidos: prestacións da seguridade social Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Resolución dos supostos propostos, sobre as diferentes prestacións da seguridade social. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: a incapacidade temporal PE.1 - Exame | 5,0 |
| Desemprego - Prestación contributiva de desemprego | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas | <ul style="list-style-type: none"> Proba escrita individual da actividade A.1, A.2, A.3, | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: | 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 | |
| | elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) • Explicación dos contidos: situación legal de desemprego, cálculo da cuantía e duración da prestación contributiva de desemprego. • Corrección das actividades | propostas. Resolución dos casos propostos, sobre diferentes supostos de desemprego, sobre as diferentes situacións que dan lugar a prestación. Subsidio de desemprego | desta unidade didáctica. | | desemprego • PE.2 - Exame | |
| TOTAL | | | | | | 9,0 |

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 10 | A representación colectiva dos traballadores e a negociación colectiva | 2 |

4.10.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 |

4.10.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 |
| TOTAL | | | 2 |

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 exigibles | Peso cualificación (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. | <ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Comparación do Estatuto e o convenio | N | 30 |
| 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. | | | 0 |
| CA2.6.3 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable | <ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Comparación do Estatuto e o convenio | S | 30 |
| CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Debate na clase sobre: Representación dos traballadores | N | 10 |
| CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Debate sobre a folga | S | 30 |
| TOTAL | | | 100 |

4.10.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| OSindicatos de traballadores e asociacións empresariais. Representación das persoas traballadoras na empresa. Conflitos colectivos. Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía. |

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 | |
| Convenio colectivo - Comparativa entre o convenio e o Estatuto dos Traballadores | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) Explicación dos contidos: contido dos convenios colectivos en especial o convenio do sector Corrección das actividades | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Elaboración do traballo no centro e na casa | <ul style="list-style-type: none"> Traballo comparativo da lexislación co seu convenio colectiva en canto as condicións de traballo. | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Debate na clase sobre: Representación dos traballadores TO.1 - Comparación do Estatuto e o convenio TO.2 - Comparación do Estatuto e o convenio | 1,0 |
| Representación dos traballadores - Identificación das diferentes formas de representación das persoas traballadoras na empresa | <ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Búsqueda de información e elaboración de materiais: apuntamentos, actividades, material audiovisual...) .Explicación dos contidos: diferentes modalidades de representación dos traballadores | <ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Mapa conceptual sobre as diferentes formas de representación dos traballadores na empresa. | <ul style="list-style-type: none"> Exposición oral o esscrita dos casos prácticos | <ul style="list-style-type: none"> Diverso material elaborado pola profesora e recursos web. | <ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Debate sobre a folga | 1,0 |
| TOTAL | | | | | | 2,0 |

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

| |
|---|
| <p>O módulo consta de dúas unidades formativas que terán o seguinte peso:</p> <p>UF1: 40%</p> <p>UF2: 60%</p> <p>CRITERIOS MINIMOS:</p> |
|---|

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 restauración.

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 - Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.

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.

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 - Clasificáronse 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 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 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 cociña e gastronomía.

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 - Identifícanse 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.

UNIDADES DIDÁCTICAS POR AVALIACIÓN:

1ª AVALIACIÓN:

UD1: A prevención de riscos

UD 2: Identificación e avaliación de riscos

UD 3: Medidas de prevención e protección

UD 4: Planificación da prevención

2ª AVALIACIÓN:

UD 5:A procura de emprego

UD 6: O traballo en equipo

UD 7: A relación laboral e o contrato de traballo

3ª AVALIACIÓN:

UD 8: Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo

UD 9: A Seguridade Social

UD 10: A representación colectiva dos traballadores e a negociación colectiva

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN POR AVALIACIÓN:

A avaliación do alumnado levarase a cabo unha vez cada trimestre e nas datas que estableza a xefatura de estudos. A cualificación da avaliación será un valor numérico sen decimais entre 1 e 10. Para que o alumnado acade o aprobado deberá obter un mínimo de 5 puntos. En ningún caso, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais, dado que éstas teñen carácter eliminatorio. O total da nota resultante por avaliación será o seguinte:

1ª e 3º trimestre:

50% proba escrita (exames)

30% táboa de observación (traballos individuais propostos para o trimestre: plan de prevención (1º trimestre), análise e comparación do Convenio Colectivo co ET) (3º trimestre)

20% lista de cotexo (actividades de aula)

2º trimestre:

80% proba escrita (exames)

20% lista de cotexo (actividades de aula)

O alumno/a que suspenda a avaliación poderá facer un exame de recuperación ao final da mesma ou ao principio da seguinte, así como recuperar no mes de xuño.

MÓDULO DE FOL PENDENTE EN ALUMNADO QUE PROMOCIONE A 2º:

O alumnado de segundo que teña pendente o módulo de FOL de primeiro será avaliado pola xefatura de departamento, salvo no suposto en que, voluntariamente quera asumilo o profesor/a que lle impartiu clase en primeiro ou o profesor/a que imparta FOL en segundo, tendo en conta o informe individualizado elaborado polo profesor/a do curso anterior. O alumno/a realizará as actividades propostas por dito profesor durante os dous primeiros trimestres. Estas actividades versarán sobre os contidos mínimos exhibibles para o módulo de FOL establecidos no informe individualizado como non superados. A nota destas actividades suporá un 40% da cualificación final. O profesor fixará as datas das probas escritas, que serán comunicadas ao alumno/a e que suporá o 60% da cualificación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

RECUPERACION EN XUÑO

Durante o periodo de recuperación recoméndase ao alumnado que teña alguna avaliación suspensa, que acuda a clase. Nestas sesións a profesora resolverá dúbidas ou propondrá exercicios. En ningún caso serán clases de toma de apuntes.

Realizarase unha proba escrita de recuperación para aqueles alumnos que non acadaron todos ou algúns dos contidos mínimos, seguíndose os seguintes criterios:

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 na proba escrita.

Dita proba poderase segmentar en diferentes días se a profesora o considera oportuno, para maior beneficio do alumnado.



ALUMNADO DE SEGUNDO CO MODULO DE FOL PENDENTE

O alumnado de segundo 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/a do curso anterior.

O alumnado será avaliado en decembro e en marzo, con carácter previo ao período de realización da FCT, debendo entregar as tarefas plantexadas polo profesorado, cun peso na nota do 30% e unha proba de avaliación cun peso na nota do 70%.

A avaliación realizada en decembro non terá carácter eliminatorio, podendo recuperarse en marzo.

En ningún caso a superación da avaliación de decembro suporá o aprobado do módulo.

O alumnado deberá obter, polo menos unha puntuación mínima de 5 puntos para superar o módulo, tras a aplicación da ponderación establecida en cada unha das unidades formativas en que se divide o módulo (UF 1, 40%; UF 2, 60%).

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

Aqueles alumno/as que perdan o dereito a avaliación continua farán 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

Para levar a cabo o seguimento da programación, o equipo docente, formado por todos os profesores que imparten clase no grupo de 1º, celebraremos, unha vez ao mes, unha xuntanza para analizar o grao de cumprimento das programacións. Para facer este seguimento utilizarase o modelo establecido polo sistema de xestión da calidade implantado no centro, no que se concretarán, tanto o grao de cumprimento da programación, como as modificacións levadas a cabo na mesma, coa xustificación do por qué destas modificacións, así como as propostas de mellora da mesma.

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

Ao principio de curso, na data establecida ó efecto polo equipo directivo, o equipo docente celebrará 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.

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

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

Naqueles casos en que o alumnado non acade os obxectivos mínimos establecidos en cada avaliación, estableceráanse medidas de reforzo para que poida acadar os mínimos previstos nesta programación.

Estas medidas consistirán en traballos que poidan ser efectuados de forma autónoma polo alumnado, baixo a supervisión e colaboración do profesor.

Tamén naqueles casos nos que sexa pertinente poderase levar a cabo unha flexibilización modular na duración das ensinanzas, segundo o procedemento legal establecido.

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

A materia de primeiros auxilios darase cunha charla dun membro de Protección Civil.

Levaranse a cabo as actividades propostas polo Departamento de FOL ou por outros Departamentos, sempre que teñan conexión co contido de FOL