

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	Prevenición 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 Presentar os conceptos básicos de saúde laboral. Valorar a relación entre traballo e saúde. Identificar e manexar as principais normas da materia	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 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de 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 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de saúde laboral	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 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de saúde laboral	N	10
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.	• LC.4 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia 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 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de saúde laboral	N	10
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.	• LC.6 - Caso práctico 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 - Caso práctico 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	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Introducción á saúde laboral - Conceptos esenciais en materia de prevención. Normativa de prevención de riscos.	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual Explicación dos contidos: relación entre traballo e saúde. Principios da acción preventiva Corrección da actividade feita na aula 	<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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de 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. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de saúde laboral LC.3 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de saúde laboral LC.4 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de saúde laboral LC.5 - Caso práctico sobre dereitos e obrigas en materia de saúde laboral LC.6 - Caso práctico 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 - Caso práctico 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 as condicións laborais e 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	• LC.1 - Caso práctico	S	6
CA2.1.2 Determináronse as condicións de traballo	• PE.1 - Exame	S	16
CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.			0
CA2.2.1 Clasificáronse os factores de risco na actividade	• LC.2 - Caso práctico	S	6
CA2.2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade	• PE.2 - Exame	S	16
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.			0
CA2.3.1 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais	• LC.3 - Caso práctico	S	6
CA2.3.2 Clasificáronse 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 no sector	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 - Caso práctico 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 das condicións laborais e dos riscos laborais xerais	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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. Aplicación en kahoot. 	<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. Aplicación en kahoot. 	<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. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: riscos no seu sector. 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"> Caso práctico sobre os riscos específicos no seu sector 	<ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico LC.4 - Caso práctico sobre: Riscos laborais específicos no sector PE.1 - Exame 	4,0
Valoración de riscos. - Instrumentos de valoración de riscos	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: matriz de valoración de riscos en función a probabilidade e gravidade dos danos. 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"> Exposición oral ou escrita dos casos prácticos e teóricos propostos 	<ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Caso práctico sobre: Valoración de riscos 	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	
Danos profesionais xerais e específicos en saúde laboral. - Análise dos posibles danos para o traballador	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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. kahoot. Traballo de investigación 	<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.3 - Caso práctico 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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.			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.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Medidas de prevención e medidas de protección. - Estudo das diferentes medidas de protección e medidas de prevención individuais e colectivas	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra. kahoot. 	<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. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra kahoot. 	<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. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: Medidas de protección individuais Corrección das actividades 	<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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Caso práctico PE.3 - Exame 	2,0
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 e protocolos 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 exixibles	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 Clasifícanse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.			0
CA3.2.1 Clasifícanse 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 Clasifícanse 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 Identifícanse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.	• LC.4 - Lista de cotexo do traballo na clase 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 - Lista de cotexo do traballo na clas sobre: Plan de emerxencia	N	2

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> LC.7 - Charla primeiros auxilios 	N	2
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> LC.10 - Charla primeiros auxilios 	S	20
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
Planificación da prevención na empresa.
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
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. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<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 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Organizamos a prevención LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clas sobre: Plan de emerxencia LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Plan de prevención PE.1 - Exame 	2,0
Plan de prevención e plan de emerxencias - Elaborar un plan de prevención tipo para unha empresa do sector.. Busca e análise dun plan de emerxencia dunha empresa tipo 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. Subir o tema á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico sobre: prevención LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clas 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 TO.1 - Plan de prevención 	19,0
Primeiros auxilios e protocolos 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 nas actividades propostas. 	<ul style="list-style-type: none"> Práctica na charla de primeiros auxilios 	<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 	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.9 - Charla primeiros auxilios:Plan emerxencia LC.10 - Charla primeiros auxilios 	
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.	● OU.1 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita 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.	● OU.2 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos	S	22
CA4.7 Identifícanse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.	● LC.5 - 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.	● OU.3 - Lista de cotexo do traballo na clase e traballo sobre: Técnicas de busca de emprego	S	25
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.	● LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Técnicas de busca de emprego	N	1
		TOTAL	100

4.5.e) Contidos

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

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

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. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: estratexias para o análise da propia personalidade, vocación, intereses e aptitudes. Análise do mercado laboral 	<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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos 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: Técnicas de busca de emprego LC.6 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Técnicas de busca de emprego OU.1 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos OU.2 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos 	1,0
Técnicas de busca de emprego - Confección do cv e práctica da entrevista profesional	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: diferentes fontes de información para a búsqueda de emprego e características básicas dos diferentes documentos necesarios, probas psicotécnicas, 	<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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra. Europass 	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Proceso de autoanálise e itinerarios formativos LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Técnicas de busca de emprego OU.3 - Lista de cotexo do traballo na clase e traballo sobre: Técnicas de 	4,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	entrevistas de traballo.				busca de emprego	
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: Somos un equipo	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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Somos un equipo - Reflexión do traballo en equipo a partir de dinámicas: Telaraña.; cita telefónica; Nasa	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<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. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos 	<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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<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 LC.5 - Lista de cotexo do traballo na clase sobre: Somos un equipo 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 	1,0
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	Comprendo a miña nómina.	2,0
5.1 Calcular unha nómina sinxela	5	Calculo 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.			0
CA2.1.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.	• LC.1 - Caso práctico	S	5
CA2.1.2 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.	• PE.1 - Exame	S	15
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	• LC.2 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral	N	3
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.	• LC.3 - Caso práctico sobre: Os contratos	N	5
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.			0

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.4.1 Analizáronse as principais modalidades de contratación	• LC.4 - Caso práctico	S	5
CA2.4.2 Analizáronse as principais modalidades de contratación	• PE.2 - Exame	S	15
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	• LC.5 - Caso práctico 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	• LC.6 - Caso práctico	S	5
CA2.6.2 Determináronse as condicións de traballo	• PE.3 - 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.7 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral	N	5
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.			0
CA2.8.1 Analizouse unha nómina	• LC.8 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: a nómina	S	5
CA2.8.2 Levouse a cabo unha nómina sinxela	• PE.4 - Exame	S	15
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	• LC.9 - Caso práctico sobre :O Dereito Laboral	N	2
TOTAL			100

4.7.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Novos contornos de organización do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

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

Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

4.7.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. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: relación laboral, dereitos e deberes, fontes da relación laboral. Corrección das actividades 	<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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico LC.2 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral LC.5 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral LC.7 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral PE.1 - Exame 	5,0
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. Subilo á Aula Virtual. 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. Resolución dos supostos propostos. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> Caso práctico global das diferentes modalidades de contratos vixentes 	<ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Caso práctico sobre: Os contratos LC.4 - Caso práctico LC.7 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral PE.2 - Exame 	9,0
Condicións de traballo. Tempo de traballo - Análise da xornada laboral	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: condicións de traballo, duración da xornada legal e os tempos de descansos establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución de casos prácticos sobre os contidos teóricos. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita individual das tres primeiras actividades. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral LC.6 - Caso práctico LC.7 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral 	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	
	<ul style="list-style-type: none"> Corrección das actividades 				<ul style="list-style-type: none"> LC.9 - Caso práctico sobre :O Dereito Laboral PE.3 - Exame 	
Comprendo a miña nómina. - Análise dun sinxelo recibo de salarios	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Caso práctico sobre: O Dereito Laboral LC.8 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: a nómina 	2,0
Calculo a miña nómina - Cálculo dun sinxelo recibo de salarios					<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - 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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
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 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.			0
CA2.9.1 Identifícanse as causas e os efectos da suspensión da relación laboral.	• LC.1 - Caso práctico	S	5
CA2.9.2 Identifícanse as causas e os efectos da suspensión da relación laboral.	• PE.1 - Exame	S	15
CA2.9.3 Identifícanse as causas e os efectos da modificación da relación laboral.	• LC.2 - Caso práctico	S	5
CA2.9.4 Identifícanse as causas e os efectos da modificación da relación laboral.	• PE.2 - Exame	S	15
CA2.9.5 Identifícanse as causas e os efectos da extinción da relación laboral.	• LC.3 - Caso práctico	S	5
CA2.9.6 Identifícanse as causas e os efectos da extinción da relación laboral.	• PE.3 - Exame	S	15
CA2.9.7 Identifícanse as partes dun finiquito e calculouse	• LC.4 - Caso práctico	S	10
CA2.9.8 Identifícanse as partes dun finiquito e calculouse	• PE.4 - Exame	S	30
TOTAL			100

4.8.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo. 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 Actividade (título e descrición)	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	
Suspensión do contrato de traballo - Estudio da suspensión do contrato de traballo e a excedencia	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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. 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 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Caso práctico PE.1 - Exame 	4,0
Modificación do contrato de traballo - Estudio da mobilidade funcional, xeográfica e substancial do contrato de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Caso práctico 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 cálculo de 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 - Caso práctico PE.4 - Exame 	5,0
Extinción do contrato de traballo - Estudio das causas legais de extinción do contrato así coma os diferentes efectos que ten para o	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 	<ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas 	<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita individual 	<ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra. kahoot. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Caso práctico 	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	
traballador	<ul style="list-style-type: none"> 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 	propostas. Resolución dos supostos propostos, sobre diferentes supostos de extinción do contrato de traballo kahoot.			<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Exame 	
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.	5,0
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, reximenes 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, reximenes 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 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita 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 Identificáronse as causas e os efectos da incapacidade temporal	<ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Caso práctico sobre: A incapacidade temporal 	S	11
CA3.4.2 Identificáronse as causas e os efectos da incapacidade temporal e calculouse	<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 Identificáronse as causas e os efectos do desemprego e calculouse	<ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Caso práctico 	S	11
CA3.5.2 Identificáronse as causas e os efectos do desemprego e calculouse	<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. 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	
Introdución á Seguridade Social - cotización. Campo rexímenes e estrutura do sistema da Seguridade Social	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Debate sobre: Campo, rexímenes e estrutura do sistema da Seguridade Social LC.2 - Debate sobre: Campo, rexímenes e estrutura do sistema da Seguridade Social LC.3 - Lista de cotexo do traballo na clase e proba escrita sobre: Bases e cotas de cotización 	1,0
Prestacións da seguridade social. - Identificar as diferentes prestacións contributivas da seguridade social.	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Caso práctico sobre: A incapacidade temporal PE.1 - Exame 	5,0
Desemprego - Prestación contributiva de desemprego	<ul style="list-style-type: none"> Preparación do tema. Subilo á Aula Virtual. Explicación dos contidos: situación legal de desemprego, cálculo da cuantía e duración da prestación contributiva de desemprego. Corrección das actividades 	<ul style="list-style-type: none"> Participación activa das actividades orais e escritas propostas. Resolución dos casos propostos, sobre diferentes supostos de desemprego, sobre as diferentes situacións que dan lugar a prestación. Subsidio de desemprego 	<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita individual da actividade A.1, A.2, A.3, desta unidade didáctica. 	<ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Caso práctico PE.2 - Exame 	3,0
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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	• TO.1 - Análise comparativo entre o Estatuto e o Convenio colectivo	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	• TO.2 - Análise comparativo entre o Estatuto e o Convenio colectivo	S	30
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.	• LC.1 - Representación dos traballadores	N	10
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.	• LC.2 - Debate sobre a folga	S	30
TOTAL			100

4.10.e) Contidos

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa. Conflitos colectivos. Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía. Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

4.10.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. Subilo á Aula Virtual. 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"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Análise comparativo entre o Estatuto e o Convenio colectivo TO.2 - Análise comparativo entre o Estatuto e o Convenio colectivo 	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. Subilo á Aula Virtual. 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 escrita dos casos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> Material elaborado pola profesora. Aula Virtual. Pizarra 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Representación dos traballadores LC.2 - Debate sobre a folga 	1,0
TOTAL						2,0

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

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

UF1: 40%

UF2: 60%

CRITERIOS MINIMOS:

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

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

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 exixibles 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, estableceranse 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 prexuizos, 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 se dará 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

10. Outros apartados

10.1) ENSINO A DISTANCIA

No caso en que polas circunstancias sanitarias (cuarentena ou confinamento), sexa preciso levar a cabo o ENSINO A DISTANCIA, a metodoloxía será a seguinte:

PLATAFORMAS QUE SE EMPREGARÁN.

Seguindo as instrucións marcadas pola Consellería de Educación, todo o material colgarase na Aula Virtual, tanto as unidades didácticas como as actividades que deba realizar o alumnado.

Para a realización semanal das actividades plantexadas polo profesorado, estas colgaranse na Aula Virtual, onde o alumnado deberá realizalas.



DESENVOLVEMENTO DA METODOLOXÍA

Compartiranse co alumnado na Aula Virtual as actividades que deben realizar, dándolle o prazo de realización, e facendo unha corrección individualizada das mesmas. O alumnado, deberá facer as actividades e subilas en pdf á Aula Virtual, para que a profesora poida seguir a súa realización e atender as súas dúbidas.

As probas que se realicen no ensino a distancia serán telemáticas.

No caso de que alumno non poida seguir a ensinanza telemática, porase a súa disposición o material necesario para que poida continuar as clases.