

**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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0506	Formación e orientación laboral	2023/2024	4	107	107
MP0506_12	Prevenção de riscos laborais	2023/2024	4	45	45
MP0506_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	4	62	62

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	GREGORIA ARREDONDO VIQUEIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Proxecto de FP dual coa empresa PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA SME S.A, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo CIFP Paseo das Pontes.

Este proxecto toma como referencia o currículo de formación profesional establecido no DECRETO 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCIÑA.

Publicado o Real decreto 687/2010, do 20 de maio, polo que se establece o título de técnico superior en dirección de cociña e as súas correspondentes ensinanzas mínimas, e de acordo co seu artigo 10.2, correspóndelle á Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establecer o currículo correspondente no ámbito da comunidade autónoma de Galicia.

Consonte o anterior, este decreto desenvolve o currículo do ciclo formativo de formación profesional de técnico superior en dirección de cociña. Este currículo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

O currículo que se establece neste decreto desenvólvese tendo en conta o perfil profesional do título a través dos obxectivos xerais que o alumnado debe alcanzar ao finalizar o ciclo formativo e os obxectivos propios de cada módulo profesional, expresados a través dunha serie de resultados de aprendizaxe, entendidos como as competencias que deben adquirir os alumnos e as alumnas nun contexto de aprendizaxe, que lles permitirán conseguir os logros profesionais necesarios para desenvolver as súas funcións con éxito no mundo laboral.

Asociado a cada resultado de aprendizaxe establécese unha serie de contidos de tipo conceptual, procedemental e actitudinal redactados de xeito integrado, que proporcionarán o soporte de información e destreza precisos para lograr as competencias profesionais, persoais e sociais propias do perfil do título.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Diseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.



- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.
- p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Director/ora de alimentos e bebidas.
- Director/ora de cociña.
- Xefe/a de produción en cociña.
- Xefe/a de cociña.
- Segundo/a xefe/a de cociña.
- Xefe/a de operacións de cátering.
- Xefe/a de partida.
- Cociñeiro/a.
- Encargado de economato e adega.

Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

- a) Interpretar o proxecto estratéxico empresarial, identificando e analizando os seus compoñentes, para definir os produtos que ofrece a empresa.
- b) Identificar os produtos que ofrece a empresa e recoñecer as súas características, para deseñar os procesos de produción.
- c) Recoñecer os procesos de produción e analizar as súas características e as súas fases, para determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios.
- d) Identificar os compoñentes da oferta gastronómica, e analizar e caracterizar as súas variables, para determinar a oferta de produtos culinarios.
- e) Identificar as necesidades de produción, caracterizar as tarefas e establecer a súa secuencia, para programar actividades e organizar recursos.
- f) Recoñecer materias primas, e caracterizar as súas propiedades e as condicións idóneas de conservación, para as recibir, almacenar e distribuír.
- g) Analizar espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas, e recoñecer as súas características, as súas aplicacións e os principios de funcionamento, para controlar a posta a punto do lugar de traballo.
- h) Identificar as necesidades de manipulacións previas das materias primas en cociña, e analizar as súas características e as súas aplicacións, para verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración.
- i) Recoñecer as técnicas, as fases e os procedementos culinarios, e identificar as súas características e a súa secuencia, para organizar a realización das elaboracións culinarias.
- j) Empregar elementos e técnicas decorativas, tendo en conta a súa relación coas características do produto final, para supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións.
- k) Seleccionar métodos e equipamentos de envasamento e conservación, tendo en conta a relación entre as necesidades e as características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para verificar os procesos de envasamento e/ou conservación.
- l) Organizar os recursos, tendo en conta a relación entre as necesidades e o ámbito da execución, para controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña.
- m) Controlar os datos orixinados pola produción en cociña e recoñecer a súa natureza, para formalizar a documentación administrativa relacionada.
- n) Analizar os protocolos de actuación ante posibles demandas da clientela e identificar as características de cada caso, para dar resposta a posibles solicitudes, suxestións ou reclamacións, utilizando o inglés, de ser o caso.
- ñ) Analizar e utilizar os recursos e as oportunidades de aprendizaxe que se relacionan coa evolución científica, tecnolóxica e organizativa do sector, así como as tecnoloxías da información e da comunicación, para

manter o espírito de actualización e adaptarse a novas situacións laborais e persoais.

- o) Desenvolver a creatividade e o espírito de innovación para responder aos retos que se presenten nos procesos e á organización do traballo e da vida persoal.
- p) Tomar decisións fundamentadas con análise das variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito, e aceptar os riscos e a posibilidade de equivocación, para afrontar e resolver situacións, problemas ou continxencias.
- q) Desenvolver técnicas de liderado, motivación, supervisión e comunicación en contextos de traballo en grupo, para facilitar a organización e a coordinación de equipos de traballo.
- r) Aplicar estratexias e técnicas de comunicación adaptándose aos contidos que se vaian transmitir, á finalidade e ás características dos receptores, para asegurar a eficacia nos procesos de comunicación.
- s) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, e propor e aplicar medidas de prevención persoal e colectiva, consonte a normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.
- t) Identificar e propor as accións profesionais necesarias para dar resposta á accesibilidade universal e ao deseño para todos.
- u) Identificar e aplicar parámetros de calidade nos traballos e nas actividades que se realicen no proceso de aprendizaxe, para valorar a cultura da avaliación e da calidade e ser capaces de supervisar e mellorar procedementos de xestión de calidade.
- v) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora e empresarial, e de iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.
- w) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.
- x) Analizar e valorar a participación, o respecto, a tolerancia e a igualdade de oportunidades, para facer efectivo o principio de igualdade entre mulleres e homes.

En cada ciclo formativo desenrólanse diversos módulos, sendo o módulo de Formación e Orientación Laboral (F.O.L.) común a todos eles. O mercado laboral e o noso entorno socio económico presentan unhas perspectivas nas que os estudos técnico profesionais implican unha formación adecuada para a transición á vida activa e, o mesmo tempo, exige o convencemento de que o binomio formación-orientación constitúe un proceso único, dinámico e permanente. Este módulo ten como finalidade primordial contribuir a proporcionar esa preparación necesaria para a transición, inserción e adaptación á vida activa e profesional, de ahí a súa importancia e xustificación.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumno ou a alumna se poidan inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no seu sector.

No desenvolvemento do módulo de F.O.L, no relativo ao perfil profesional, axúdase a acadar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais:

- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

A formación do módulo de F.O.L contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais:

- p) Tomar decisións fundamentadas con análise das variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito, e aceptar os riscos e a posibilidade de equivocación, para afrontar e resolver situacións, problemas ou continxencias.
- q) Desenvolver técnicas de liderado, motivación, supervisión e comunicación en contextos de traballo en grupo, para facilitar a organización e a co-ordinación de equipos de traballo.
- s) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, e propor e aplicar medidas de prevención persoal e colectiva, consonte a normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.
- w) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

A formación relativa á prevención de riscos laborais dentro do módulo de formación e orientación laboral aumenta a empregabilidade do alumnado que supere estas ensinanzas e facilita a súa incorporación ao mundo do traballo, ao capacitálo para levar a cabo responsabilidades profesionais equivalentes ás que precisan as actividades de nivel básico en prevención de riscos laborais, establecidas no Real decreto 39/1997, do 17 de xaneiro, polo que se aproba o regulamento dos servizos de prevención.

Características do ámbito produtivo:

O CIFP Paseo das Pontes está situado na cidade da Coruña o cal favorece o crecemento e posta en valor do centro xa que o tecido empresarial da cidade conta con empresas que poden absorber a oferta de man de obra que xera. Se ben, non soamente podemos pensar na propia cidade, xa que a diversidade de orixe do alumnado fai que non soamente a comarca da Coruña se vexa favorecida pola actividade do centro, senón que poderíamos estar a falar de toda Galicia.

O concello e a súa bisbarra están especialmente vinculados co sector da hostalaría e turismo, experimentando 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 relacións 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, á súa experiencia profesional que, a miúdo simultanea (compatibiliza) cos seus estudos.

As idades dos estudantes están comprendidas entre 18 e 25 anos. En relación cos estudos previos realizados polo alumnado, a maioría proceden do bachelato, outros realizaron outros ciclos formativos e algúns teñen estudos universitarios.

Por último, destacar que algún dos alumnos teñen experiencia laboral previa.

En relación cos espazos e equipamentos, o correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet e que polo menos dúas sesións de traballo semanais sexan consecutivas.

De acordo coa planificación establecida no Anexo do Convenio, para o Curso 2023-2024, o módulo de Formación e Orientación Laboral ten asignadas un total de 107 horas que se organizan do modo seguinte:



- Formación no centro educativo: 80 horas.
- Formación na empresa: 27 horas.



ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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			
					50612				50622			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	27	20			X	X				
2	A prevención de riscos laborais: Conceptos básicos.	A unidade analiza os conceptos básicos da prevención de riscos laborais, a relación entre as condicións de traballo e a saúde, diferenciando os distintos factores de risco e identificando os posibles danos que se poden producir pola existencia dos mesmos, así como os dereitos e as obrigas en materia de prevención.	9	10	X							
3	Principais factores de risco e a súa prevención.	A unidade identifica os principais factores de risco derivados das condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais, os posibles danos para a saúde, así como a avaliación dos riscos e a planificación das medidas de prevención e protección individuais e colectivas.	9	10		X		X				
4	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0								
5	O Dereito Laboral e o contrato de traballo.	A unidade estuda os requisitos, normas reguladoras, dereitos e obrigacións derivados da relación que xorde entre empresario e traballador tras a celebración do contrato de traballo, así como as principais modalidades contractuais.	11	10						X		
6	O tempo de traballo e a súa retribución.	A unidade desenvolve a regulación da xornada de traballo, os descansos e permisos retribuídos aos que ten dereito o traballador, así os conceptos salariais e os principais elementos que integran o recibo de salarios.	11	10						X		
7	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	A unidade explica a posibilidade da empresa de modificar as condicións de traballo establecidas no contrato, as situacións que poden dar lugar á suspensión temporal da relación laboral, así como os requisitos, causas e efectos da extinción do contrato de traballo.	10	10						X		
8	Seguridade Social e desemprego.	A unidade analiza a estrutura e funcionamento do sistema da Seguridade Social, as obrigacións da empresa, así como os requisitos, duración e contía das principais prestacións incluída a protección por desemprego.	10	10							X	
9	O proceso de procura de emprego.	A unidade amosa as diferentes vías de inserción laboral, a importancia do auto análise persoal e profesional, así como as técnicas, ferramentas e instrumentos empregados na procura de emprego.	10	10								X
10	Equipos de traballo e resolución de conflitos.	A unidade destaca a importancia e utilidade do traballo en equipo, así como dos medios de resolución dos conflitos no ámbito laboral.	10	10					X			
			Total:	107								



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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	27

**4.1.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 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de cociña.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar o contido esencial dun plan de emerxencias e de evacuación, o contido dun plan de prevención de riscos laborais e distinguir as modalidades de organización da prevención na empresa.	1	Actividades na empresa.	27,0
<b>TOTAL</b>			<b>27</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.	• OU.1 - Actividades formativas na empresa.	N	10
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.	• OU.2 - Actividades formativas na empresa.	S	10
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.	• OU.3 - Actividades formativas na empresa.	S	10
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.	• OU.4 - Actividades formativas na empresa.	N	5
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.	• OU.5 - Actividades formativas na empresa.	N	10

**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.	• OU.6 - Actividades formativas na empresa.	S	10
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña.	• OU.7 - Actividades formativas na empresa.	S	10
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.	• OU.8 - Actividades formativas na empresa.	N	10
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	• OU.9 - Actividades formativas na empresa.	N	10
CA4.5 Identifícaronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.	• OU.10 - Actividades formativas na empresa.	N	5
CA4.6 Identifícaronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.	• OU.11 - Actividades formativas na empresa.	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.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.

**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	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.		•	•	•	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OU.1 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.2 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.3 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.4 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.5 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.6 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.7 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.8 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.9 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.10 - Actividades formativas na empresa.</li> <li>• OU.11 - Actividades formativas na empresa.</li> </ul>	27,0
<b>TOTAL</b>						<b>27,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	A prevención de riscos laborais: Conceptos básicos.	9

**4.2.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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Comprender os conceptos básicos relacionados coa seguridade e a saúde no traballo. 1.2 Relacionar as condicións laborais coa saúde dos traballadores.	1	Prevención de riscos laborais: Conceptos básicos.	3,0
2.1 Analizar os dereitos e obrigas das persoas traballadoras e empresarias en materia de prevención de riscos laborais.	2	Dereitos e obrigas de empresarios e traballadores en materia preventiva.	3,0
3.1 Distinguir os principios da acción preventiva. 3.2 Valorar a importancia de traballar nunha contorna de traballo seguro e saudable.	3	Cultura positiva de seguridade e saúde no traballo.	3,0
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.	• PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	30
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.	• LC.1 - Actividad 3: Actividade de aula: Traballo sobre a seguridade e saúde laboral.	N	20
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.	• LC.2 - Actividad 3: Actividade de aula: Traballo sobre a seguridade e saúde laboral.	N	20
CA1.4 Comprenderóntese as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.	• PE.2 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	N	5
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.	• PE.3 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	N	5
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración	• PE.4 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	10

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

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

**4.2.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	
Prevención de riscos laborais: Conceptos básicos. - Exposición e análise dos conceptos de saúde, condición de traballo, risco laboral, dano derivado do traballo e prevención.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos conceptos de saúde e traballo e a interacción entre eles, tanto no sentido positivo como negativo.</li> <li>Explicación dos conceptos básicos en materia de prevención de riscos laborais: condición de traballo, risco laboral, dano derivado do traballo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de supostos prácticos sobre factores de risco e danos derivados do traballo.</li> <li>Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Supostos prácticos plantexados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	3,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	(accidente de traballo, enfermidade profesional, fatiga e insatisfacción laboral) e prevención. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de supostos prácticos sobre factores de risco e danos derivados do traballo.</li> <li>• Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lei de Prevención de Riscos Laborais.</li> <li>• Cadro de enfermidades profesionais.</li> <li>• Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>		
Dereitos e obrigas de empresarios e traballadores en materia preventiva. - Exposición e análise dos dereitos e obrigas de traballadores e empresarios en materia de prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación dos dereitos e obrigas de empresarios e traballadores en materia de seguridade e saúde laboral.</li> <li>• Presentación de supostos prácticos sobre dereitos e deberes dos traballadores.</li> <li>• Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de supostos prácticos sobre dereitos e deberes dos traballadores.</li> <li>• Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>• Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Supostos prácticos plantexados.</li> <li>• Lei de Prevención de Riscos Laborais.</li> <li>• Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.2 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.3 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.4 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.5 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	3,0
Cultura positiva de seguridade e saúde no traballo. - Análise dos principios básicos en materia de seguridade e saúde no traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación dos principios da acción preventiva.</li> <li>• Presentación dun traballo sobre a seguridade e saúde laboral, explicación das pautas para a súa realización e avaliación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita, na páxina Web do INSST, a material divulgativo como folletos e carteis en materia de prevención de riscos laborais.</li> <li>• Procura de noticias, en diferentes medios de comunicación, relacionados coa seguridade e saúde no ámbito laboral.</li> <li>• Realización dun traballo sobre a seguridade e saúde laboral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traballo sobre a seguridade e saúde laboral realizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>• Lei de Prevención de Riscos Laborais.</li> <li>• Páxina Web do INSST.</li> <li>• Traballo sobre a seguridade e saúde laboral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - Actividade 3: Actividade de aula: Traballo sobre a seguridade e saúde laboral.</li> <li>• LC.2 - Actividade 3: Actividade de aula: Traballo sobre a seguridade e saúde laboral.</li> </ul>	3,0
<b>TOTAL</b>						<b>9,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Principais factores de risco e a súa prevención.	9

**4.3.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 de hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración.	SI
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de cociña.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as situacións de risco máis habituais ligadas a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais. 1.2 Recoñecer os danos profesionais derivados dos factores de risco.	1	Os factores de risco.	3,0
2.1 Identificar as medidas de prevención e protección. 2.2 Analizar o significado da sinalización de seguridade. 2.3 Seleccionar os EPIs axeitados ás situacións de risco atopadas.	2	Medidas de prevención e protección.	3,0
3.1 Realizar a avaliación de riscos nun contorno de traballo relacionado coa actividade do título.	3	A avaliación de riscos.	3,0
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.	● PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	5
CA2.2 Clasifícaronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.	● PE.2 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	20
CA2.3 Clasifícaronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.	● PE.3 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	5
CA2.4 Identifícaronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.	● LC.1 - Actividade 3: Actividade de aula: Traballo de avaliación de riscos do taller de cociña.	N	10
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.	● LC.2 - Actividade 3: Actividade de aula: Traballo de avaliación de riscos do taller de cociña.	S	30
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.	● PE.4 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	10
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.	● PE.5 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	10
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.	● PE.6 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	10
		<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
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	
Os factores de risco. - Exposición e análise dos principais factores de risco derivados das condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais, e os posibles danos para a saúde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación dos factores de risco ligados ás condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais, e os danos profesionais derivados dos devanditos factores de risco.</li> <li>• Presentación de supostos prácticos sobre os distintos factores de risco laboral que inciden no traballo atendendo á súa orixe, e danos que producen.</li> <li>• Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de supostos prácticos sobre os distintos factores de risco laboral que inciden no traballo atendendo á súa orixe, e danos que producen.</li> <li>• Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>• Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeutor e pantalla.</li> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Supostos prácticos plantexados.</li> <li>• Lei de Prevención de Riscos Laborais.</li> <li>• Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.2 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.3 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	3,0
Medidas de prevención e protección. - Exposición e análise das medidas de prevención e protección individuais e colectivas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación das medidas de prevención e protección facendo fincapé na sinalización de seguridade e nos equipos de protección individual.</li> <li>• Presentación de supostos prácticos sobre medidas de prevención e protección, sinalización e EPIs.</li> <li>• Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de supostos prácticos sobre medidas de prevención e protección, sinalización e EPIs.</li> <li>• Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>• Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeutor e pantalla.</li> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Supostos prácticos plantexados.</li> <li>• Lei de Prevención de Riscos Laborais.</li> <li>• Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.4 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.5 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.6 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	3,0
A avaliación de riscos. - Análise dos factores de risco presentes no taller de cociña, avaliación dos riscos detectados e determinación das medidas de prevención e protección a adoptar para o control dos riscos avaliados. Descrición do proceso de avaliación, as súas fases e métodos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación das etapas do método de avaliación de riscos laborais do INSST.</li> <li>• Presentación dun traballo de avaliación de riscos do taller de cociña, explicación das pautas para a súa realización e avaliación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización dun traballo de avaliación de riscos do taller de cociña.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traballo de avaliación de riscos do taller de cociña realizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Traballo de avaliación de riscos.</li> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeutor e pantalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.1 - Actividade 3: Actividade de aula: Traballo de avaliación de riscos do taller de cociña.</li> <li>• LC.2 - Actividade 3: Actividade de aula: Traballo de avaliación de riscos do taller de cociña.</li> </ul>	3,0

<b>TOTAL</b>	<b>9,0</b>
--------------	------------

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Formación en empresa.	0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
	1	Actividades na empresa.	
<b>TOTAL</b>			<b>0</b>

**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	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.						0,0
<b>TOTAL</b>						<b>0,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
5	O Dereito Laboral e o contrato de traballo.	11

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

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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar o ámbito de aplicación, fontes e principios de aplicación do dereito laboral.	1	O dereito do traballo.	4,0
1.2 Distinguir os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.			
1.3 Valorar os dereitos e obrigas que se recollen na normativa laboral.			
2.1 Identificar os elementos esenciais do contrato de traballo.	2	O contrato de traballo.	5,0
2.2 Analizar as principais modalidades de contratación.			
	3	A representación dos traballadores.	2,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.1 Identificar os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.			
3.2 Analizar os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.			
<b>TOTAL</b>			<b>11</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	S	20
CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	N	5
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	N	5
CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	S	25
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre dereitos e obrigas derivados da relación laboral.</li> </ul>	N	5
CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Actividade 3: Actividade de aula: Suposto práctico sobre a representación dos traballadores.</li> </ul>	N	5
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.7 - Actividade 3: Actividade de aula: Suposto práctico sobre os conflitos colectivos.</li> </ul>	S	30
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.8 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Dereito do traballo.
0Representación das persoas traballadoras na empresa.

Contidos
<p>Conflitos colectivos.</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>Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.</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	
<p>O dereito do traballo. - Exposición e análise das fontes e principios de aplicación do dereito laboral, o concepto de relación laboral, a organización da administración e xurisdición laboral, e os dereitos e deberes na relación laboral.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación do concepto de relación laboral, as fontes, principios de aplicación do Dereito do traballo, e a organización da administración e xurisdición laboral.</li> <li>• Presentación de supostos prácticos sobre a relación laboral, principios e organismos públicos que interveñen nas relacións laborais.</li> <li>• Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> <li>• Explicación dos dereitos e deberes derivados da relación laboral.</li> <li>• Presentación dun suposto práctico sobre dereitos e obrigas derivados da</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de supostos prácticos sobre a relación laboral, principios e organismos públicos que interveñen nas relacións laborais.</li> <li>• Procura de información no convenio colectivo do sector do título.</li> <li>• Realización dun suposto práctico sobre dereitos e obrigas derivados da relación laboral.</li> <li>• Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suposto práctico sobre dereitos e obrigas derivados da relación laboral realizado.</li> <li>• Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>• Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Supostos prácticos plantexados.</li> <li>• Suposto práctico sobre dereitos e obrigas derivados da relación laboral.</li> <li>• Estatuto dos Traballadores.</li> <li>• Convenio colectivo do sector do título.</li> <li>• Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.2 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.5 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre dereitos e obrigas derivados da relación laboral.</li> </ul>	4,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	relación laboral, e explicación das pautas para a súa realización e avaliación.					
O contrato de traballo. - Exposición e análise dos elementos esenciais do contrato de traballo, e das principais modalidades de contratación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación dos aspectos fundamentais do contrato de traballo: concepto, forma, contido, capacidade e período de proba.</li> <li>• Explicación das diferentes modalidades de contrato de traballo.</li> <li>• Presentación de supostos prácticos sobre o contrato de traballo.</li> <li>• Explicación das novas realidades de organización do traballo.</li> <li>• Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de supostos prácticos sobre o contrato de traballo.</li> <li>• Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>• Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeutor e pantalla.</li> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Supostos prácticos plantexados.</li> <li>• Páxina Web do SEPE.</li> <li>• Estatuto dos Traballadores.</li> <li>• Convenio colectivo do sector do título.</li> <li>• Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.3 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.4 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>• PE.8 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	5,0
A representación dos traballadores. - Exposición e análise das diferentes formas de representación dos traballadores na empresa e os conflitos colectivos no ámbito laboral, especialmente a folga e o peche patronal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación das diferentes formas de representación dos traballadores na empresa (unitaria e sindical) e dos procedementos de solución de conflitos colectivos.</li> <li>• Presentación dun suposto práctico sobre representación dos traballadores na empresa e os conflitos colectivos, explicación das pautas para a súa realización e avaliación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización dun suposto práctico sobre representación dos traballadores na empresa e os conflitos colectivos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suposto práctico sobre representación dos traballadores na empresa e os conflitos colectivos realizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suposto práctico sobre representación dos traballadores na empresa e os conflitos colectivos.</li> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeutor e pantalla.</li> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Estatuto dos Traballadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.6 - Actividade 3: Actividade de aula: Suposto práctico sobre a representación dos traballadores.</li> <li>• PE.7 - Actividade 3: Actividade de aula: Suposto práctico sobre os conflitos colectivos.</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>11,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
6	O tempo de traballo e a súa retribución.	11

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

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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a regulación legal do tempo de traballo.	1	A xornada laboral.	4,0
1.2 Valorar as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.			
2.1 Identificar os conceptos relacionados co salario e as súas garantías.	2	O salario e a nómina.	7,0
2.2 Interpretar e calcular os diferentes elementos que compoñen o recibo de salarios.			
<b>TOTAL</b>			<b>11</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 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 superior en dirección de cociña.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	S	50
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	N	10
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Actividade 2: Actividade de aula: Suposto práctico de cálculo dunha nómina do sector do título.</li> </ul>	S	40
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

**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	
A xornada laboral. - Exposición e análise da regulación da xornada de traballo, os descansos e permisos retribuídos aos que ten dereito o traballador.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos aspectos básicos da regulación legal do tempo de traballo: xornada de traballo, tipos descansos, reducións de xornada, horas extraordinarias, permisos retribuídos e vacacións.</li> <li>Presentación de supostos prácticos relativos ao tempo de traballo.</li> <li>Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de supostos prácticos relativos ao tempo de traballo.</li> <li>Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Supostos prácticos plantexados.</li> <li>Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>PE.2 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	4,0
O salario e a nómina. - Exposición e análise dos conceptos relacionados co salario, interpretación e cálculo dos diferentes elementos que compoñen o recibo de salarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación do concepto e tipos de salario e das súas garantías.</li> <li>Explicación da estrutura, elementos do recibo de salarios e do procedemento de cálculo dunha nómina.</li> <li>Presentación dun suposto práctico de cálculo dunha nómina do sector do título, e explicación das pautas para a súa realización e avaliación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procura de información no convenio colectivo do sector das principais condicións de traballo: xornada de traballo e retribucións.</li> <li>Resolución dun suposto práctico de cálculo dunha nómina do sector do título.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulta do convenio colectivo e táboas salariais do sector.</li> <li>Suposto práctico de cálculo dunha nómina do sector do título realizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Convenio colectivo do sector do título.</li> <li>Táboas salariais do convenio colectivo do sector do título.</li> <li>Suposto práctico de cálculo dunha nómina do sector do título.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Actividade 2: Actividade de aula: Suposto práctico de cálculo dunha nómina do sector do título.</li> </ul>	7,0



<b>TOTAL</b>	<b>11,0</b>
--------------	-------------

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

N.º	Título da UD	Duración
7	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	10

**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 Identificar os supostos de modificación do contrato de traballo e as opcións dos traballadores.	1	A modificación do contrato de traballo.	2,0
2.1 Identificar as causas e os efectos da suspensión do contrato de traballo.	2	A suspensión do contrato de traballo.	3,0
3.1 Identificar as causas e os efectos da extinción dun contrato laboral.	3	A extinción do contrato de traballo.	5,0
3.2 Calcular a liquidación de haberes que corresponde como consecuencia da extinción do contrato de traballo.			
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	S	100
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

**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	
A modificación do contrato de traballo. - Exposición e análise das causas, procedementos e efectos da mobilidade funcional, xeográfica e da modificación substancial das condicións do contrato de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos conceptos de mobilidade funcional, xeográfica e modificación substancial das condicións de traballo, as súas causas e procedementos, así como as opcións dos traballadores ante estas situacións.</li> <li>Presentación de supostos prácticos sobre modificacións contractuais.</li> <li>Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de supostos prácticos sobre modificacións contractuais.</li> <li>Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Supostos prácticos plantexados.</li> <li>Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	2,0
A suspensión do contrato de traballo. - Exposición e análise das causas, procedementos e efectos da suspensión do contrato de traballo e das excedencias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición do concepto de suspensión, causas que dan lugar ao cesamento temporal das obrigacións tanto do traballador como do empresario, incluídas as</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de supostos prácticos de identificación de causas da suspensión do contrato de traballo, a súa duración e os seus efectos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	3,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	excedencias por causas persoais, familiares ou profesionais, e os seus efectos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de supostos prácticos de identificación de causas da suspensión do contrato de traballo, a súa duración e os seus efectos.</li> <li>• Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>		virtual. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supostos prácticos plantexados.</li> <li>• Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>		
A extinción do contrato de traballo. - Exposición e análise das causas legais, procedementos e efectos da extinción do contrato de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación dos supostos de extinción do contrato de traballo, causas que o motivan, procedemento a seguir e consecuencias para o traballador derivadas da distinta calificación xudicial que mereza.</li> <li>• Presentación de supostos prácticos sobre as diferentes modalidades e características da extinción do contrato de traballo.</li> <li>• Explicación do concepto de finiquito, elementos que o integran, e procedemento de cálculo, para o que se facilitará un suposto resolto de cálculo dun finiquito.</li> <li>• Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de supostos prácticos sobre as diferentes modalidades de extinción do contrato de traballo, nos que se deben distinguir causas, requisitos formais e efectos da súa diferente cualificación xudicial.</li> <li>• Cálculo de finiquitos sinxelos.</li> <li>• Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>• Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeutor e pantalla.</li> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Supostos prácticos plantexados.</li> <li>• Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	5,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Seguridade Social e desemprego.	10

**4.8.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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Delimitar o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.	1	A Seguridade Social.	2,0
2.1 Determinar os requisitos, duración e contía das principais prestacións da seguridade social.	2	As prestacións da Seguridade Social.	5,0
3.1 Determinar as posibles situacións legais de desemprego, e realizar o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.	3	O desemprego.	3,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.	• PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test.	N	5
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.	• PE.2 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test.	N	5
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	• PE.3 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	N	5
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.	• PE.4 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.	S	45
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.	• PE.5 - Actividade 3: Actividade de aula: Suposto práctico de cálculo de prestación por desemprego.	S	40
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.8.e) Contidos**

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

**4.8.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	
A Seguridade Social. - Exposición e análise do sistema público da Seguridade Social, os diferentes réximes que o compoñen e as obrigas da empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación da estrutura do sistema da Seguridade Social, os diferentes réximes que o compoñen e as obrigas da empresa de afiliación, altas, baixas e cotización.</li> <li>Presentación de supostos prácticos sobre a estrutura e obrigas no sistema da Seguridade Social.</li> <li>Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visita, na páxina Web da Seguridade Social, ao servizo de informe de vida laboral como medio de consulta do estado de altas e baixas.</li> <li>Resolución de supostos prácticos sobre a estrutura e obrigas no sistema da Seguridade Social.</li> <li>Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Páxina Web da Seguridade Social.</li> <li>Supostos prácticos plantexados.</li> <li>Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test.</li> <li>PE.2 - Actividade 1: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test.</li> </ul>	2,0
As prestacións da Seguridade Social. - Exposición e análise das principais prestacións contributivas da Seguridade Social.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos requisitos, duración e contía das principais prestacións contributivas da Seguridade Social.</li> <li>Presentación de supostos prácticos sobre as diferentes prestacións contributivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procura na páxina Web da Seguridade Social de información sobre as principais prestacións da Seguridade Social.</li> <li>Resolución de supostos prácticos sobre as diferentes prestacións contributivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> <li>Proba escrita resolta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Páxina Web da Seguridade Social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> <li>PE.4 - Actividade 2: Proba escrita da unidade con preguntas tipo test e resolución de supostos prácticos.</li> </ul>	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"> <li>Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización dunha proba escrita sobre os contidos da unidade.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos plantexados.</li> <li>Copia da proba escrita proporcionada ao alumnado.</li> </ul>		
O desemprego. - Exposición e análise da situación de desemprego, as causas que dan lugar a ela, requisitos dos beneficiarios e o procedemento de cálculo a través dun suposto básico de prestación contributiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación da situación legal de desemprego e dos requisitos, contía e duración da prestación económica por desemprego.</li> <li>Presentación ao alumnado dun suposto de desemprego resolto, explicando o procedemento de cálculo da prestación.</li> <li>Presentación dun suposto práctico de cálculo de desemprego e explicación das pautas para a súa realización e avaliación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Localización na Web do SEPE de información sobre os principais subsidios de desemprego e as súas principais características.</li> <li>Realización do suposto práctico de cálculo de prestación por desemprego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suposto práctico de cálculo de prestación por desemprego realizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Páxina Web do SEPE.</li> <li>Suposto práctico de cálculo de prestación por desemprego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Actividade 3: Actividade de aula: Suposto práctico de cálculo de prestación por desemprego.</li> </ul>	3,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
9	O proceso de procura de emprego.	10

**4.9.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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Valorar as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades como base da toma de decisións profesionais. 1.2 Deseñar os itinerarios formativos profesionais relacionados co seu perfil profesional seleccionando a formación precisa para a inserción no mercado laboral.	1	Autoanálise persoal e profesional.	4,0
2.1 Identificar as principais fontes de emprego e de inserción laboral. 2.2 Empregar adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	2	A procura de emprego.	6,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.	● LC.1 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.	N	5
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.	● LC.2 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.	N	5
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.	● LC.3 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.	N	5
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.	● LC.4 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.	N	5
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.	● LC.5 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.	N	5
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 - Actividade 2: Actividade de aula: Traballo sobre a procura de emprego.	S	10
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.	● LC.7 - Actividade 2: Actividade de aula: Traballo sobre a procura de emprego.	S	15
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	● LC.8 - Actividade 2: Actividade de aula: Traballo sobre a procura de emprego.	S	45
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.	● LC.9 - Actividade 2: Actividade de aula: Traballo sobre a procura de emprego.	N	5

**TOTAL**
**100**
**4.9.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 superior en dirección de cociña.</p> <p>Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.</p> <p>Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.</p> <p>Definición e análise do sector profesional do título de técnico superior en dirección de cociña.</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>

**4.9.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	
Autoanálise persoal e profesional. - Autoanálise persoal e profesional e deseño de itinerarios formativos profesionais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos conceptos relacionados co autoanálise persoal e profesional: hard skills e soft skills</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización, empregando ferramentas de autoanálise, dunha valoración das súas aspiracións, motivacións,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Análise DAFO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxector e pantalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.</li> </ul>	4,0



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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	(habilidades duras e brandas), e o itinerario profesional. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar a cada alumno/a unhas táboas para a autovaloración das aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades, explicación das pautas para a súa realización e avaliación.</li> </ul>	actitudes e capacidades, resumindo posteriormente os resultados nun análise DAFO, para ter unha imaxe global das debilidades e fortalezas, así como das ameazas e oportunidades procedentes da contorna. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procura de información sobre as competencias esixidas ao seu perfil profesional no mercado laboral, e deseñar os posibles itinerarios de formación para mellorar a súa empregabilidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Táboas de autoanálise.</li> <li>• Mapa do itinerario formativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Ferramentas de autoanálise.</li> <li>• Recursos web.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.2 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.</li> <li>• LC.3 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.</li> <li>• LC.4 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.</li> <li>• LC.5 - Actividade 1: Actividade de aula: Traballo de autoanálise persoal e profesional.</li> </ul>	
A procura de emprego. - Análise do proceso de procura de emprego no sector, e emprego adecuado das técnicas e instrumentos de procura de emprego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación das posibles fontes de información sobre ofertas de emprego e das técnicas e instrumentos de procura de emprego.</li> <li>• Presentación dun traballo sobre a procura de emprego, explicación das pautas para a súa realización e avaliación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulta de portais de emprego e análise das ofertas de emprego existentes en relación co seu perfil.</li> <li>• Elaboración do seu curriculum vitae.</li> <li>• Visualización de vídeos sobre entrevistas de traballo.</li> <li>• Realización dun traballo sobre a procura de emprego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observación dos vídeos proxeitados e análise dos mesmos.</li> <li>• Traballo sobre a procura de emprego realizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeccionador e pantalla.</li> <li>• Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>• Recursos web (portais de emprego, redes sociais...).</li> <li>• Modelos de curriculum vitae.</li> <li>• Vídeos de entrevistas de traballo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.6 - Actividade 2: Actividade de aula: Traballo sobre a procura de emprego.</li> <li>• LC.7 - Actividade 2: Actividade de aula: Traballo sobre a procura de emprego.</li> <li>• LC.8 - Actividade 2: Actividade de aula: Traballo sobre a procura de emprego.</li> <li>• LC.9 - Actividade 2: Actividade de aula: Traballo sobre a procura de emprego.</li> </ul>	6,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
10	Equipos de traballo e resolución de conflitos.	10

**4.10.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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Valorar as vantaxes e os inconvenientes do traballo en equipo para a eficacia da organización.	1	Equipos de traballo.	5,0
2.1 Recoñecer as causas máis habituais dos conflitos e determinar os procedementos de resolución.	2	Resolución de conflitos.	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en dirección de cociña e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.	• LC.1 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre equipos de traballo.	S	15
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.	• LC.2 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre equipos de traballo.	S	15
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.	• LC.3 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre equipos de traballo.	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 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre equipos de traballo.	N	10
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.	• LC.5 - Actividade 2: Actividade de aula: Suposto práctico de xestión de conflitos.	S	30
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.	• LC.6 - Actividade 2: Actividade de aula: Suposto práctico de xestión de conflitos.	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 - Actividade 2: Actividade de aula: Suposto práctico de xestión de conflitos.	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.10.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 de hostalaría e, en concreto, no subsector de 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.

**4.10.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	
Equipos de traballo. - Exposición e análise dos aspectos relacionados co equipo de traballo: concepto, tipos, vantaxes e inconvenientes, roles, dinámicas de grupo e comunicación no equipo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación dos contidos relativos ao equipo de traballo: concepto, clasificación, vantaxes e inconvenientes do traballo en equipo, roles, dinámicas de grupo e comunicación.</li> <li>Proposición e dirección das distintas técnicas de traballo en equipo.</li> <li>Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación, no equipo asignado, na dinámica correspondente, utilizando as técnicas propostas.</li> <li>Resolución de actividades e supostos prácticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Práctica de diferentes dinámicas de grupos.</li> <li>Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeutor e pantalla.</li> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Dinámicas de grupo.</li> <li>Supostos prácticos plantexados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre equipos de traballo.</li> <li>LC.2 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre equipos de traballo.</li> <li>LC.3 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre equipos de traballo.</li> <li>LC.4 - Actividade 1: Actividade de aula: Suposto práctico sobre equipos de traballo.</li> </ul>	5,0
Resolución de conflitos. - Exposición e análise das características, tipos, causas, etapas e técnicas de resolución dos conflitos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición das causas, tipos e técnicas de resolución de conflitos no ámbito laboral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visualización de vídeos relacionados coa temática da unidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supostos prácticos resoltos e posta en común.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula polivalente con equipos informáticos para o profesor e o alumnado, proxeutor e pantalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.5 - Actividade 2: Actividade de aula: Suposto práctico de xestión de conflitos.</li> </ul>	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"> <li>Comentario dos supostos prácticos resoltos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución de supostos prácticos, aplicando técnicas apropiadas para cada situación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conclusións sobre os vídeos visualizados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apuntamentos e presentación power point da unidade subidos na aula virtual.</li> <li>Vídeos relacionados coa temática da unidade.</li> <li>Supostos prácticos plantexados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.6 - Actividade 2: Actividade de aula: Suposto práctico de xestión de conflitos.</li> <li>LC.7 - Actividade 2: Actividade de aula: Suposto práctico de xestión de conflitos.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

**5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**
**MÍNIMOS EXIXIBLES:**

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

- Unidade Formativa1: Prevención de riscos laborais 40%
- Unidade Formativa 2: Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego 60%

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

Os criterios mínimos exixibles son os que se relacionan a continuación:

- Unidad Formativa 1. Prevención de riesgos laborales:
  - CA1.1 - Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
  - CA1.6 - Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector profesional do título.
  - 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 do título.
  - 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 do título.
  - 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.
  - 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.
- Unidad Formativa 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 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.
  - 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.
  - CA4.8 - Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

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

Que un CA sexa mínimo esixible implica que o alumnado deberá superar (nota igual ou maior de 5 sobre 10) a proba correspondente ao instrumento de avaliación seleccionado para aprobar a unidade didáctica.

Isto implica que para ter superada cada unidade didáctica, han de acadar polo menos un 50% en cada un de estes criterios considerados mínimos, e ter unha nota mínima de 5 puntos no cómputo da unidade.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Como xa se indica ao comezo deste apartado, o módulo consta de dúas unidades formativas, quedando repartido o seu peso do seguinte xeito:

- UF1 Prevención de riscos laborais 40%

- UF2 Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego 60%

Non se valorarán aspectos como a asistencia, actitude, posto que xa existen recursos na normativa educativa vixente para sancionar conductas inapropiadas.

Para que o alumnado acade o aprobado deberá obter como mínimo un cinco en cada unha das unidades formativas, acadando os contidos mínimos exixibles antes expostos.

As cualificacións do alumnado levaranse acabo unha vez cada trimestre e nas datas que estableza xefatura de estudos.

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, en cada unha das avaliacións.

O alumno acadará a avaliación positiva no módulo se supera cun 5 todas as avaliacións realizadas no centro e obtén unha valoración de "FAVORABLE" na empresa.

A cualificación final do módulo será a nota das cualificacións obtidas na/s avaliación/s realizadas no centro.

A cualificación do alumnado, en cada una das avaliacións que legalmente están establecidas, obterase da seguinte maneira:



- PROBAS ESCRITAS:

Realizaranse probas escritas das unidades 2, 3, 5, 6, 7 e 8 (prevención de riscos, dereito laboral e seguridade social). Nestas probas poderanse presentar cuestións tipo test e/ou supostos prácticos.

Nas preguntas tipo test só se presentará unha resposta correcta entre as posibles, que o alumnado poderá contestar ou deixar en branco. As respostas en branco non puntuán, as respostas erradas restan en proporción tres erradas unha correcta. Na resolución dos supostos prácticos o alumnado deberá demostrar que é coñecedor da teoría aplicable e dos procedementos para resolver a situación que se presenta.

En cada proba, que puntúa sobre 10, indicárase o valor de cada cuestión.

Os contidos mínimos das probas escritas non superados poderán ser recuperados antes do remate da avaliación previa a súa incorporación a empresa.

A nota das probas realizadas no trimestre suporá o 60 % da nota de avaliación trimestral.

A unidade didáctica 7 (Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo) será avaliada na súa totalidade a través da realización de una proba escrita.

- ACTIVIDADES DE AULA:

O alumnado elaborará ao longo do curso actividades individuais e/ou en equipo. Os contidos, características e criterios de corrección de cada un das actividades serán proporcionados previamente á súa realización.

En cada actividade, que puntúa sobre 10, indicárase a valoración da mesma atendendo a lista de cotexo empregada como instrumento de avaliación.

Os contidos mínimos das actividades de aula non superados poderán ser recuperados antes do remate da avaliación previa a súa incorporación a empresa.

A nota das actividades de aula realizadas de cada unidade suporá o 40% da nota da avaliación trimestral.

As unidades didácticas 9 (O proceso de procura de emprego) e 10 ( Equipos de traballo e resolución de conflitos) serán avaliadas na súa totalidade a través da realización de actividades de aula.

Cando algún alumno suspenda algunha avaliación, terá que recuperar os contidos da mesma nunha proba de recuperación segundo se establece no apartado 6 desta programación.

A suma da nota das actividades de aula e das probas escritas (coa ponderación correspondente), dará como resultado a nota da avaliación . En caso de existir decimais, se procederá da seguinte forma: decimal



menor que 5 se despreza, se o decimal é igual ou superior a 5, se redondeará ao enteiro superior máis proximo.

Para o alumnado que aprobe todo o curso, avaliación á avaliación, a nota final avaliación, será a nota final do módulo, obtida da forma descrita a continuación. O alumnado que suspenda algunha avaliación, tendrá que recuperar no mes de setembro, segundo se establece no seguinte apartado.

Na valoración total do módulo de FOL, a U.F.1, terá unha valoración do 40%, a U.F.2, una do 60% restante.

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

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

#### RECUPERACIÓN PREVIA A INCORPORACIÓN NA EMPRESA:

O alumnado con algunha avaliación suspensa, realizarán durante as semanas restantes ata a avaliación previa a incorporación na empresa, as actividades e/ou probas de recuperación que lle marque a docente, correspondentes aos contidos mínimos non superados a o longo do curso.

Para superar o módulo será preciso acadar un 5 tras a aplicación dos criterios de cualificación.

#### RECUPERACIÓN DE SETEMBRO:

O alumnado que non superara o módulo no momento da súa incorporación na empresa, realizarán unha proba de recuperación en SETEMBRO dos contidos non superados. A proba consistirá na resolución dunha serie de cuestións tipo test e/ou supostos prácticos.

Esta proba de recuperación deberá ser comunicada aos alumnos implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, ben sexa a través da aula virtual, con notificacións nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos o por outros medios.

Os criterios de cualificación e corrección serán os recollidos no epígrafe 5:

- Nas preguntas tipo test só se presentará unha resposta correcta entre as posibles, que o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco; as respostas en branco non puntúan e as respostas erradas restan en



proporción tres erradas unha correcta.

- Na resolución dos supostos prácticos o alumno/a deberá demostrar que é coñecedor da teoría aplicable e dos procedementos para resolver a situación que se presenta.

Na proba, que puntúa sobre 10, indicárase o valor de cada cuestión.

En caso de existir decimais, se procederá da seguinte forma: decimal menor que 5 se despreza, se o decimal é igual ou superior a 5, se redondeará ao enteiro superior máis próximo.

O alumnado deberá obter, polo menos una 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 (UF1, 40%; UF2, 60%).

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

Non se contempla unha proba de avaliación extraordinaria, por ser FP dual, xa que o alumnado poderá ser excluído do proxecto de formación dual por faltas repetidas de asistencia e/ou puntualidade non xustificadas. segundo a mesma Orde de 14 de Xuño de 2018 pola que se autorizan proxectos experimentais de formación profesional dual de ciclos formativos de formación profesional en centros educativos, en colaboración con diversas entidades.

Polo tanto o alumno que acada determinado número de faltas non pasa pola perda de Avaliación continua, xa que quedaría excluído do Ciclo Dual.

#### **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 de Panadaría, repostaría e confeitaría ,así como no departamento de FOL, celebraremos, unha vez ao mes, unha xuntanza para analizar o grao de cumprimento das programacións.

Para facer este seguimento utilizarase a aplicación informática facilitada pola Consellería de Educación., na 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.

Ao remate de cada trimestre farase unha nova avaliación en conxunto do mesmo, coa finalidade de analizar o impartido durante ese período e os resultados obtidos. Desta avaliación deberanse extraer datos para



poder revisar a programación de cara a vindeiros períodos.

Ao remate do curso académico a persoa que exercera a docencia deberá entregar una memoria final que conterá o grao de desenvolvemento da programación, aqueles aspectos máis significativos que considere se deberían de tratar para o vindeiro ano e as modificacións oportunas (en canto a reducións de contidos ou ampliación dos mesmos, instrumentos de avaliación a aplicar, materiais, etc.)

Ademáis do anterior, na avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción co labor docente que son realizadas tódolos cursos ao alumnado, e nas que estes indican as súas valoracións sobre diferentes aspectos da práctica docente de cada un dos seus profesores.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría darán a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan, valorando tanto a súa situación actual como aquelas que puideran ser coñecidas polo aporte do seu expediente académico previo, por indicacións do departamento de orientación, por achegas da propia familia, etc.

No módulo de Formación e Orientación Laboral farase unha primeira sesión de acercamento ao alumnado, a través dun cuestionario de avaliación inicial e o posterior diálogo grupal na clase, para observar de que ideas ou coñecementos se parte. Tamén se constatarán as competencias dixitais dos alumnos e as súas circunstancias persoais para ter acceso a ordenadores e a internet (xa que este medio será un requisito practicamente imprescindible para poder desenvolver e aproveitar con éxito a materia).

Dos resultados desta avaliación inicial no módulo de FOL, se dará coñecemento aos membros do equipo docente para a toma de medidas que puideran ser necesarias no desenvolvemento correcto das actividades formativas dentro da aula.

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

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

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presenza na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberao poñer en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro.

Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos.

Nesta atención á diversidade encuadrarase toda aquela actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado.

O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas do conxunto do alumnado.

No módulo de Formación e Orientación Laboral, 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.

As medidas de reforzo xerais para alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados son:

- 1.- Repaso guiado das unidades didácticas non superadas.
- 2.- Tutoría constante e permanente .
- 3.- Proposición de actividades de reforzo educativo alternativas.

## 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:

- 1.- Fomentar o uso da lingua galega.
- 2.- Promover a igualdade de xénero en todas as accións levadas a cabo no módulo.
- 3.- Identificar aqueles trazos sexistas da lingua, intentando resolver a discriminación mediante formas adecuadas.
- 4.- Fomentar o respecto pola autonomía dos demais e o diálogo como maneira de resolver os conflitos, traballando a comunicación.
- 5.- Resaltar a importancia do benestar físico, psíquico, social e ambiental.
- 6.- 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.
- 7.- Concienciar ao alumnado da necesidade dun desenvolvemento sostible e dun consumo responsable e baseado na redución, reciclaxe e reutilización.
- 8.- 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

As actividades complementarias son aquelas que se realizan co alumnado en horario lectivo e que teñen carácter diferenciado polo momento, espazo ou recursos que utilizan.

Neste curso académico 23-24, ao longo do mes de xaneiro realizarase unha actividade complementaria, Charla de Primeiros Auxilios a cargo de Protección Civil da Coruña. A duración da actividade será de 2 horas.

Non se planifican máis actividades, pero se xurde a oportunidade de ofrecer ó alumnado algunha que o Departamento considere esencial, solicitarase á Dirección do centro autorización para a súa realización como ACF non planificada.

As actividades extraescolares son aquelas que, sendo organizadas polo centro e figurando na programación xeral anual, aprobada polo Consello Social, se realizan fóra do horario lectivo e nas que a participación do alumnado é voluntaria.

Consideramos que as actividades complementarias e extraescolares son outro dos baremos que mide a calidade educativa, polo que debemos fomentalas e procurar unha participación importante do alumnado nas mesmas.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Presentación do módulo e avaliación inicial.

A primeira sesión do curso académico dedicarase á presentación do módulo, a información sobre a programación e a avaliación inicial do alumnado.

- Presentación do alumnado e profesora:

A profesora, así como o alumnado presentaranse persoalmente. A finalidade é permitir un coñecemento inicial e romper barreiras sociais a efectos de favorecer a comunicación entre os compoñentes do grupo. Cando o grupo sexa de continuidade, non será necesaria esta actividade.

- Presentación da programación do módulo:

A profesora realizará unha exposición dos elementos que constitúen a programación coa finalidade de que o alumnado adquira unha visión global da mesma: unidades didácticas, resultados de aprendizaxe, obxectivos, criterios de avaliación, instrumentos de avaliación, contidos, metodoloxía que se empregará e procedemento para a perda da avaliación continua.

Informarase ao alumnado que a programación estará á súa disposición para seren consultada na páxina web do centro e na aula virtual.

- Identificación dos coñecementos previos do alumnado en relación co módulo profesional:



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

Trátase de coñecer o punto de partida do coñecemento do alumnado, referido aos contidos que serán desenvolvidos no módulo, mediante un cuestionario preparado para o efecto en formato de preguntas abertas.