

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0514	Formación e orientación laboral	2023/2024	3	107	107
MP0514_12	Prevenición de riscos laborais	2023/2024	3	45	45
MP0514_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	3	62	62

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA CARMEN IGLESIAS BLANCO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

O módulo de Formación e Orientación Laboral pertence ao ciclo superior de Dirección de Servizos de Restauración pertencente á familia profesional de Hostalaría e Turismo que se imparte no CIFP Paseo das Pontes. Son alumnos "adultos" estando moitos deles traballando, compatibilizando o traballo con estes estudos.

O concello e a súa bisbarra están experimentando un constante crecemento e profesionalización. Este ciclo é impartido no centro en modalidade ordinaria e conta na impartición das dúas modalidades coa colaboración de empresas do sector coas que o centro mantén unhas relacións moi fluídas de colaboración, tanto dende o punto de vista da realización da FCT como da posterior colocación dos alumnos a través da Bolsa de emprego.



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				
					51412				51422				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	
1	A PREVENCIÓN DE RISCOS NO TRABALLO		15	10	X	X							
2	RISCOS XERAIS		10	10		X		X					
3	RISCOS ESPECÍFICOS NO SECTOR DA HOSTALARÍA		10	10		X							
4	COMO XESTIONAR A PREVENCIÓN NA EMPRESA? PRIMEIROS AUXILIOS		10	10			X	X					
5	O DEREITO DO TRABALLO; O CONTRATO E A REPRESENTACIÓN DOS TRABALLADORES		12	10						X			
6	O TEMPO DE TRABALLO E A SÚA RETRIBUCIÓN		10	10						X			
7	A MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN E EXTINCIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO		10	10						X			
8	A SEGURIDADE SOCIAL		10	10							X		
9	INSERCIÓN LABORAL		10	10								X	
10	O EQUIPO DE TRABALLO		10	10					X				
				Total: 107									

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A PREVENCIÓN DE RISCOS NO TRABALLO	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	SI
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, no subsector de restauración.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a principal normativa en materia de prevención de riscos no traballo	1	Normativa en materia de prevención	2,0
2.1 Coñecer os principais dereitos e obrigas dos traballadores en materia de prevención de riscos	2	Que dereitos e obrigas hai na prevención de riscos?	2,0
3.1 Estudiar os conceptos básicos en materia de prevención	3	Conceptos básicos en materia de prevención	2,0
4.1 Identificar os factores de risco derivados das condicións de traballo	4	Factores de risco derivados das condicións de traballo	9,0
TOTAL			15

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

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

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	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"> PE.7 - Sobre os contidos da plataforma 	S	10
CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Sobre os contidos da plataforma 	S	20
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

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

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Normativa en materia de prevención	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre os contidos da plataforma 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Que dereitos e obrigas hai na prevención de riscos?	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma PE.5 - Sobre os contidos da plataforma PE.6 - Sobre os contidos da plataforma PE.7 - Sobre os contidos da plataforma 	2,0
Conceptos básicos en materia de prevención	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	2,0
Factores de risco derivados das condicións de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva 	<ul style="list-style-type: none"> Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.8 - Sobre os contidos da plataforma 	9,0
TOTAL						15,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	RISCOS XERAIS	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.	NO
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar unha identificación e avaliación de riscos relacionados co seu sector	1	Avaliación de riscos	8,0
2.1 Coñecer o protocolo de actuación da empresa cando acontece un accidente de traballo	2	Que ocorre cando acontece un accidente de traballo	1,0
3.1 Diferenciar entre medidas de protección e prevención	3	Medidas de protección e prevención	1,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	• PE.1 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma	S	40
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.3 - Sobre os contidos da plataforma	S	20
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.	• PE.4 - Sobre os contidos da plataforma	S	15
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.	• PE.5 - Sobre os contidos da plataforma	S	15
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
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.

4.2.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	
Avaliación de riscos	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre os contidos da plataforma 	8,0
Que ocorre cando acontece un accidente de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva 		<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.2 - Sobre os contidos da plataforma 	1,0
Medidas de protección e prevención	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Realización da Tarefa obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma PE.5 - Sobre os contidos da plataforma 	1,0
TOTAL						10,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	RISCOS ESPECÍFICOS NO SECTOR DA HOSTALARÍA	10

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, no subsector de restauración.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar os riscos do sector	1	Riscos laborais específicos do sector da hostalaría	10,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
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 servizos en restauración.	• PE.1 - Sobre os contidos da plataforma	S	25
CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma	S	50
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	• PE.3 - Sobre os contidos da plataforma	S	25
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
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.

Contidos
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

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	
Riscos laborais específicos do sector da hostalaría	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Realización da tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.3 - Sobre os contidos da plataforma 	10,0
TOTAL						10,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	COMO XESTIONAR A PREVENCIÓN NA EMPRESA? PRIMEIROS AUXILIOS	10

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

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

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñece os principais organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais	1	Organismos públicos relacionados coa prevención	1,0
2.1 Coñecer as diferentes modalidades de organización da prevención na empresa	2	A organización da prevención na empresa	2,0
3.1 Coñecer como se articula a representación dos traballadores na empresa	3	A representación dos traballadores en materia de prevención	1,0
4.1 Coñecer o contido e finalidade do plan de prevención	4	Plan de prevención	2,0
5.1 Coñecer o contido e finalidade do plan de emerxencia	5	Plan de emerxencia	2,0
6.1 Coñecer as diferentes técnicas de actuación en primeiros auxilios	6	Primeiros auxilios	2,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.	• PE.1 - Sobre os contidos da plataforma	S	5
CA3.2 Clasifícanse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	S	20
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.	• PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	S	5
CA3.4 Identifícanse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.	• PE.4 - Sobre os contidos da plataforma	N	5
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.	• PE.5 - Sobre os contidos da plataforma	N	5
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.	• PE.6 - Sobre os contidos da plataforma	S	5
CA3.7 Defínese o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	• PE.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.	• PE.8 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	• PE.9 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	S	15
CA4.5 Identifícanse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.	• PE.10 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA4.6 Identifícanse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.	• PE.11 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

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

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Organismos públicos relacionados coa prevención	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva 		<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Sobre os contidos da plataforma PE.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno PE.8 - Sobre os contidos da plataforma 	1,0
A organización da prevención na empresa	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que surdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno 	2,0
A representación dos traballadores en materia de prevención	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno 	1,0
Plan de prevención	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.5 - Sobre os contidos da plataforma PE.6 - Sobre os contidos da plataforma PE.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno 	2,0
Plan de emerxencia	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Sobre os contidos da plataforma 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	titoría presencial colectiva		• Tarefa resolta		• PE.9 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	
Primeiros auxilios	• Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria					
	• Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva		• Comprensión dos contidos	•	• PE.10 - Sobre os contidos da plataforma • PE.11 - Sobre os contidos da plataforma	2,0
TOTAL						10,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O DEREITO DO TRABALLO; O CONTRATO E A REPRESENTACIÓN DOS TRABALLADORES	12

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 as diferentes fontes do dereito do traballo e como se aplican en función da súa xerarquía	1	Fontes do Dereito do traballo e xerarquía normativa	1,0
2.1 Identificar as distintas partes dun contrato de traballo			
2.2 Coñecer os dereitos e obrigas dos traballadores e empresarios en relación co contrato de traballo	2	O contrato de traballo	7,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.3 Diferenciar os tipos de contrato de traballo			
3.1 Coñecer os dereitos e garantías dos representantes dos traballadores	3	Representación dos traballadores	2,0
4.1 Coñecer o contido dos convenios colectivos	4	Convenio e conflito colectivo	2,0
4.2 Consultar o convenio colectivo do sector			
4.3 Diferenciar os tipos de conflitos colectivos			
TOTAL			12

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"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma 	S	10
CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre os contidos da plataforma 	N	10
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno 	S	15
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"> PE.4 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado 	S	20
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Sobre os contidos da plataforma 	S	15
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado 	S	15
CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno 	S	5
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Sobre os contidos da plataforma 	S	5
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Sobre os contidos da plataforma 	S	5

TOTAL

100

4.5.e) Contidos

Contidos

Dereito do traballo.

0Representación das persoas traballadoras na empresa.

Conflitos colectivos.

Novos contornos de organización do traballo.

Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.

Análise da relación laboral individual.

Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico superior en dirección de servizos en restauración.

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

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

Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

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	
Fontes do Dereito do traballo e xerarquía normativa	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno PE.9 - Sobre os contidos da plataforma 	1,0
O contrato de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno PE.4 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado PE.5 - Sobre os contidos da plataforma 	7,0
Representación dos traballadores	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva 		<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno 	2,0
Convenio e conflito colectivo	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado PE.8 - Sobre os contidos da plataforma 	2,0
TOTAL						12,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	O TEMPO DE TRABALLO E A SÚA RETRIBUCIÓN	10

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)
1.2 Diferenciar os tipos de horas extraordinarias	1	Tempo de traballo	3,0
1.1 Diferenciar os tipos de xornada laboral			
1.3 Coñecer os horarios especiais de traballo			
1.4 Coñecer os descansos laborais			
2.1 Comprender os diferentes elementos que aparecen nunha nómina	2	Recibo de salarios ou nómina	7,0
2.2 Realizar o cálculo dunha nómina			
TOTAL			10

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 servizos en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado 	S	40
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"> PE.2 - Sobre os contidos da plataforma 	S	15

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.8 Analízouse o recibo de salarios e identifícaronse os principais elementos que o integran.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno 	S	40
CA2.12 Identifícaronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	S	5
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Novos contornos de organización do traballo.</p> <p>Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico superior en dirección de servizos en restauración.</p> <p>Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Tempo de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	3,0
Recibo de salarios ou nómina	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa resolta Comprensión dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado PE.2 - Sobre os contidos da plataforma 	7,0

**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	
	unidade de realización obrigatoria				<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	
TOTAL						10,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A 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 Coñecer os tipos de mobilidade funcional			
1.2 Comprender as causas e consecuencias do desprazamento e traslado dun traballador	1	A MODIFICACIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO	2,0
1.3 Analizar o que supoñen as modificación substanciais do contrato de traballo			
2.1 Coñecer os diferentes tipos de suspensión do contrato de traballo	2	A SUSPENSIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO	2,0
2.2 Coñecer as causas e consecuencias da excedencia dun traballador			
	3	A EXTINCIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO	6,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.2 Comprender os elementos dun finiquito			
3.1 Coñecer as distintas causas e consecuencias da extinción do contrato de traballo			
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 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 servizos en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma 	S	30
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"> PE.2 - Sobre os contidos da plataforma 	N	5
CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre os contidos da plataforma 	S	60
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	S	5
TOTAL			100

4.7.e) Contidos

Contidos
Novos contornos de organización do traballo.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico superior en dirección de servizos en restauración.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
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	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.3 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	2,0
A SUSPENSIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.3 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	2,0
A EXTINCIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.3 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	6,0
TOTAL						10,0

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A SEGURIDADE SOCIAL	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 Coñecer os distintos tipos de prestacións da Seguridade Social	1	Estrutura e prestacións da Seguridade Social	10,0
1.2 Realizar o cálculo da prestación de IT			
1.3 Realizar o cálculo da prestación por desemprego			
TOTAL			10

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 - Sobre os contidos da plataforma	N	5
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA3.3 Identifícaronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	• PE.3 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
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 - Sobre os contidos da plataforma	S	40
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.	• PE.5 - Sobre os contidos da plataforma	S	35

TOTAL
100
4.8.e) Contidos

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

4.8.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	
Estrutura e prestacións da Seguridade Social	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.3 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma 	10,0

**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"> PE.5 - Sobre os contidos da plataforma 	
TOTAL						10,0

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	INSERCIÓN LABORAL	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 Levar a cabo a elaboración do itinerario profesional			
1.2 Buscar fontes de información de cara á procura de emprego	1	Procura de emprego e instrumentos	10,0
1.3 Elaborar CV e carta de presentación			
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.	• PE.1 - Sobre os contidos da plataforma	S	15
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma	N	15
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.	• PE.3 - Sobre os contidos da plataforma	N	10
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.	• PE.4 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	• PE.5 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.	• PE.6 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA4.7 Identifícanse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en dirección de servizos en restauración	• PE.7 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	• PE.8 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa a realizar polo alumnado	S	10
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.	• PE.9 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
TOTAL			100

4.9.e) Contidos

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

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

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	
Procura de emprego e instrumentos	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos Tarefa resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.3 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma PE.5 - Sobre os contidos da plataforma PE.6 - Sobre os contidos da plataforma PE.7 - Sobre os contidos da plataforma PE.8 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa a realizar polo alumnado PE.9 - Sobre os contidos da plataforma 	10,0
TOTAL						10,0

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	O EQUIPO DE TRABALO	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 Coñecer a utilidade do traballo en equipo	1	Os equipos de traballo e resolución de conflitos	10,0
1.2 Comprender os diferentes roles que poden ter os membros dun equipo			
1.3 Coñecer as distintas técnicas de resolución de conflitos			
TOTAL			10

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 servizos en restauración e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.	• PE.1 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma	S	20
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.	• PE.3 - Sobre os contidos da plataforma	S	20
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.	• PE.4 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.	• PE.5 - Sobre os contidos da plataforma	S	20

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Sobre os contidos da plataforma 	S	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.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Sobre os contidos da plataforma 	S	10
TOTAL			100

4.10.e) Contidos

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

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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os equipos de traballo e resolución de conflitos	<ul style="list-style-type: none"> Resolución das dúbidas que xurdan polo alumnado tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución da Tarefa subida á plataforma 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> Tarefa 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da plataforma 	10,0

**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"> Subida á plataforma da Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria 		<ul style="list-style-type: none"> Tarefa resolta 		<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre os contidos da plataforma PE.3 - Sobre os contidos da plataforma PE.4 - Sobre os contidos da plataforma PE.5 - Sobre os contidos da plataforma PE.6 - Sobre os contidos da plataforma PE.7 - Sobre os contidos da plataforma 	
TOTAL						10,0

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

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

UF1: 40%

UF2: 60%

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

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

UF 1: Prevención de riscos

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

CA1.6 - Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector profesional do título de técnico superior en patronaxe e moda.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UF 2: Equipos de traballo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CA4.7 - Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en patronaxe e moda.

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.

AVALIACIÓN: Realizarase unha proba escrita por trimestre e o alumnado deberá entregar as tarefas que se plantexen en cada unha das unidades didácticas

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A cualificación virá expresada en numeración arábica, entre o 1 e o 10

A cualificación realizarase da seguinte forma:

- a. Probas escritas (exames): realizarase unha proba por avaliación
- b. Entrega de tarefas en cada unidade didáctica relacionadas cos contidos dos temas e servirá á profesora ao fin de verificar que cada alumno/alumna conta cun proceso de aprendizaxe continuo

As probas escritas ou exames teñen un peso na cualificación dun 70%, e as tarefas entregadas polo alumnado na plataforma, un 30% da cualificación

Nas propias tarefas a entregar indícarase como se cualificarán cada unha delas.

A nota de cada avaliación será entre 1 e 10, tendo en conta todas as probas realizadas, e dicir, probas escritas e tarefas encomendadas na plataforma.

Nas propias tarefas a entregar indícarase nunha rúbrica como se cualificarán.

Para superar o módulo deberá de terse unha media dun 5, tras a aplicación das porcentaxes mencionadas anteriormente.. En ningún caso, o feito de aprobar calquera das avaliacións parciais suporá o aprobado das demais.

A puntuación que conteña decimais, redondearase ao número enteiro superior en caso de que o dígito sexa superior a 5.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Alumnado que non superara o módulo unha vez finalizada a terceira avaliación como consecuencia de non acadar o 5 tras a aplicación da ponderación establecida nos criterios de cualificación

Terá dereito no mes de xuño, a recuperar aquelas partes (probas escritas ou tarefas) non superadas.

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

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

Non aplica a perda do dereito á avaliación continua xa que se trata dunha formación a distancia

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

Farase o seguimento da programación na aplicación establecida para tal fin pola Consellería de Educación

8. Medidas de atención á diversidade**8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

O alumnado presentárase no foro indicando os coñecementos previos no módulo

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

Atenderase ás dúbidas que tiveran os alumnos na plataforma de distancia como nas titorías presenciais.

9. Aspectos transversais**9.a) Programación da educación en valores**

Atendendo aos obxectivos anuais que desenvolve o Plan funcional do centro, os valores que se traballarán serán:

- ¿ Fomentar o uso da lingua galega
- ¿ Promover a igualdade de xénero en todas as accións levadas a cabo no módulo
- ¿ Identificar aqueles trazos sexistas da lingua, intentando resolver a discriminación mediante formas adecuadas
- ¿ Fomentar o respecto pola autonomía dos demais e o diálogo como maneira de resolver os conflitos, traballando a comunicación
- ¿ Resaltar a importancia do benestar físico, psíquico, social e ambiental
- ¿ Fomentar a relación con outras persoas e a participación en actividades de grupo con actitudes solidarias e tolerantes, superando posibles prexuízos, recoñecendo e valorando criticamente as diferencias de tipo social e rexeitando claquera discriminación baseada en distincións de raza, sexo, clase social, crenza e outras características individuais

- ¿ Concienciar ao alumnado da necesidade dun desenvolvemento sostible e dun consumo responsable e baseado na redución, reciclaxe e reutilización.
- ¿ Desenvolver un espírito crítico, analizando a información obtida a través dos medios audiovisuais, intentando fomentar unha actitude crítica e responsable fronte ao consumo e os mecanismos do mercado

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non proceden

10. Outros apartados

10.1) Distribución dos contidos

A distribución dos contidos será a seguinte:

- 1ª avaliación: unidades 1, 2, 3 e 4 (UF1)
- 2ª avaliación: unidades 5, 6 e 9 (UF2)
- 3ª avaliación: unidades 7, 8 e 10 (UF2)

Esta distribución poderá verse afectada polas incidencias que poideran ir xurdindo durante o curso.