

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0514	Formación e orientación laboral	2023/2024	3	107	107
MP0514_12	Prevenção 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	ANA MARÍA LÓPEZ ULLOA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O currículo do ciclo formativo de formación profesional de técnico superior en dirección de servizos en restauración 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.

A formación relativa ao módulo de formación e orientación laboral aumenta a empregabilidade do alumnado que supere estas ensinanzas e facilita a súa incorporación ao mundo do traballo.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumnado poida inserirse laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector da hostalaría e, concretamente, no subsector de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais k), m), o), p) e s) do ciclo formativo e as competencias j), k) l), n) e p).

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

- Manexo das fontes de información para a elaboración de itinerarios formativos profesionalizadores, en especial no referente ao sector da restauración.

- Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego:

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

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

 - Preparación e realización de cartas de presentación e currículos

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

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

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

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

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

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

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.

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	Prevención de riscos laborais: conceptos básicos	Conceptos básicos en prevención de riscos laborais e a súa normativa. O dano profesional. A xestión da prevención nas empresas.	17	15	X	X	X						
2	Os riscos laborais e a súa avaliación	Estudo dos riscos laborais: tipos e consecuencias. Identificación e análise dos riscos específicos na actividade do sector e determinación das medidas preventivas	18	15		X		X					
3	Emerxencias e primeiros auxilios	Determinación das posibles situacións de emerxencia e daquelas nas que se deben prestar os primeiros auxilios. Protocolos de actuación en cada caso.	10	10			X	X					
4	Dereito laboral e representación dos traballadores	Explicación do Dereito Laboral, as súas fontes e principios de aplicación, dereitos e obrigas dos traballadores, a súa representación colectiva.	10	10						X			
5	O contrato de traballo	Explicación das partes dun contrato de traballo e as súas modalidades.	10	10						X			
6	A xornada e a súa retribución	Abórdase o relativo á xornada laboral - descansos, permisos, vacacións- e os conceptos salariais básicos para entender a liquidación de haberes.	12	10						X	X		
7	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	Trataráse as modificacións do contrato, a súa suspensión e extinción, coas posibles consecuencias - indemnizacións e liquidación da relación laboral.	10	10						X			
8	A Seguridade Social	Aspectos xerais en materia de Seguridade Social. Análise das prestacións (requisitos e cuantía) das SS e de desemprego	5	10							X		
9	A procura de emprego	Estratexias para empregar na procura de emprego	10	5									X
10	Equipos de traballo	Tipos de equipos de traballo e a súa funcionalidade	5	5					X				
Total:			107										

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Prevención de riscos laborais: conceptos básicos	17

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
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Distinguir os conceptos básicos de seguridade e saúde laboral	1	Conceptos básicos en prevención de riscos. Relación traballo- saúde	2,0
2.1 Analizar os dereitos e obrigas en prevención de riscos, e responsabilidades derivadas.	2	Dereitos e obrigas en prevención de riscos, e responsabilidades derivadas.	4,0
3.1 Diferenciar os danos derivados do traballo	3	Danos profesionais.	5,0
4.1 Diferenciar as modalidades de organización da prevención	4	A organización da prevención a súa planificación	5,0
4.2 Analizar a representación e participación dos traballadores na empresa en materia de prevención			
4.3 Analizar as partes dun plan de prevención			
5.1 Identificar os organismos con competencias en materia de PRL	5	Organismos en materia de PRL	1,0
TOTAL			17

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 - Exame	S	5
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.	• PE.2 - Exame	N	5

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Apreciese a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.	• OU.1 - Actividades	N	10
CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.	• PE.3 - Exame	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.	• OU.2 - Actividades	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 - Exame	S	10
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.	• PE.5 - Exame	S	10
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 servizos en restauración.	• PE.6 - Exame	S	15
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.	• OU.3 - Actividades	N	5
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.	• PE.7 - Exame	S	10
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.	• PE.8 - Exame	N	10
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.	• TO.1 - Tabla organismos públicos	N	5
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 servizos en restauración.	• PE.9 - Exame	S	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>As responsabilidades en materia de prevención de riscos: clasificación e análise.</p> <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>

Contidos
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos. Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados. 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.

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	
Conceptos básicos en prevención de riscos. Relación traballo- saúde	<ul style="list-style-type: none"> Presentación da unidade, e dun primeiro exercicio de reflexión sobre os conceptos básicos en prevención de riscos, e busca das definicións legais sobre os mesmos. Explicación dos conceptos e presentación do resto de exercicios recollidos no material proporcionado pola profesora 	<ul style="list-style-type: none"> Realización do exercicio anterior e posta en común Realización das actividades propostas pola docente 	<ul style="list-style-type: none"> Esquemas, apuntamentos, exercicios resoltos, reflexións e comentarios críticos nun debate grupal sobre a materia. 	<ul style="list-style-type: none"> Canón, ordenador, Internet, taboleiro, normativa básica de prevención de riscos laborais, libro de texto, artigos de prensa Fotocopias do material elaborado pola profesora. Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame 	2,0
Dereitos e obrigas en prevención de riscos, e responsabilidades derivadas.	<ul style="list-style-type: none"> Exposición da normativa vixente sobre o tema. Busca de normativa e análise dos contidos. Exposición e explicación das posibles responsabilidades en materia de prevención 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución de supostos prácticos. Busca e análise sobre unha noticia relacionada coas responsabilidades en materia de prevención 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas ás actividades e casos prácticos, e resultados das buscas. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Actividades OU.2 - Actividades PE.2 - Exame PE.3 - Exame 	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	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Exame • PE.5 - Exame 	
Danos profesionais.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación dos danos profesionais (os accidentes de traballo e as enfermidades profesionais, a fatiga e a insatisfacción laboral) • Explicación dos conceptos de AT e EP dende o punto de vista técnico e legal. • Presentación das actividades a realizar por parte dos alumnos 	<ul style="list-style-type: none"> • Análise e resolución dos casos prácticos recollidos no material proporcionado pola profesora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Respostas ás actividades e casos prácticos, e resultados das buscas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) • Normativa en PRL 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.6 - Exame 	5,0
A organización da prevención a súa planificación	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación da xestión da prevención na empresa • Explicación das modalidades preventivas e os representantes legais en materia de PRL 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de supostos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación power-point • Fotocopias do material elaborado pola profesora e supostos prácticos. 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.3 - Actividades • PE.7 - Exame • PE.8 - Exame • PE.9 - Exame 	5,0
Organismos en materia de PRL	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación dos principais organismos públicos con competencia en materia de prevención 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración dun esquema que enumere as competencias destes organismos 	<ul style="list-style-type: none"> • Esquema de competencia dos organismos públicos en materia de PRL 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Tabla organismos públicos 	1,0
TOTAL						17,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Os riscos laborais e a súa avaliación	18

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 Analizar as situacións de risco máis habituais ligadas a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais	1	Os factores de risco	5,0
2.1 Seleccionar para cada tipo de risco a/as medida/s de prevención e/ou protección mais axeitada/s.	2	Os riscos laborais e as medidas de prevención e protección	7,0
3.1 Recoñecer os riscos específicos do sector	3	Traballo de riscos específicos no sector	3,0
4.1 Avaliar os riscos dun posto de traballo do sector	4	A avaliación de riscos	3,0
TOTAL			18

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	• PE.1 - Exame	S	20
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.	• PE.2 - Exame	S	20
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.	• TO.1 - Trabajo sobre riscos	N	10
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.	• TO.2 - Trabajo sobre avaliación de riscos	S	20
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.	• TO.3 - Trabajo sobre avaliación de riscos	S	10
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.	• PE.3 - Exame	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Actividades 	S	10
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.</p> <p>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.</p> <p>Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.</p> <p>Medidas de prevención e protección individual e colectiva.</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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os factores de risco	<ul style="list-style-type: none"> Presentación da unidade e explicación do epígrafe relativo aos factores de risco 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das actividades e casos prácticos recollidos no material elaborado para a unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas ás actividades e casos prácticos, e resultados das buscas. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame 	5,0
Os riscos laborais e as medidas de prevención e protección	<ul style="list-style-type: none"> Exposición das diferentes medidas de control de riscos clasificadas, e explicación das normas para a aplicación de cada grupo de medidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das actividades, casos prácticos, e buscas na normativa recollidos no material elaborado para a unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame PE.3 - Exame 	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	
					<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Traballo sobre avaliación de riscos TO.4 - Actividades 	
Traballo de riscos específicos no sector		<ul style="list-style-type: none"> Identificar os riscos máis frecuentes no seu sector productivo e recollerlos nunha táboa. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballos realizados 	<ul style="list-style-type: none"> Guía de traballo proporcionada 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Trabajo sobre riscos 	3,0
A avaliación de riscos	<ul style="list-style-type: none"> Exposición das fases e métodos de avaliación de riscos. Explicación do método da matriz de avaliación e xestión de riscos. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización dos casos prácticos recollidos no material, consistentes na realización da avaliación de riscos de varios postos de traballo. Realización dunha avaliación dos riscos identificados na actividade 3 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos Avaliación dos riscos do seu sector 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Trabajo sobre avaliación de riscos 	3,0
TOTAL						18,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Emerxencias e primeiros auxilios	10

4.3.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.	NO
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer as situacións de emerxencia e saber cómo actuar ante elas.	1	As emerxencias e plan de autoprotección	5,0
1.2 Analizar un plan de autoprotección			
2.1 Aplicar o PAS e as técnicas de primeiros auxilios	2	Os primeiros auxilios	5,0
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 (%)
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.1 - Actividades	N	5
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.	• PE.1 - Exame	S	20
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.	• OU.2 - Actividades	N	10
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	• PE.2 - Exame	N	10
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.	• PE.3 - Exame	N	5
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.	• OU.3 - Exame	S	50
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.

Contidos
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.

4.3.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	
As emerxencias e plan de autoprotección	<ul style="list-style-type: none"> Exposición dos principios de actuación ante unha situación de emerxencia, tipos de emerxencias, plan de emerxencias, etc 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de supostos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Actividades OU.2 - Actividades PE.1 - Exame 	5,0
Os primeiros auxilios	<ul style="list-style-type: none"> Exposición sobre as técnicas básicas fronte a traumatismos, hemorraxias e queimaduras, explicación do PAS e da RCP Exposición das recomendacións básicas para o correcto traslado dos feridos, e das obrigas de material de PPAA nas empresas. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización dunha infografía sobre un protocolo de actuación en caso de emerxencia 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos Infografía primeiros auxilios 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Ordenadores con internet 	<ul style="list-style-type: none"> OU.3 - Exame PE.2 - Exame PE.3 - Exame 	5,0
TOTAL						10,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Dereito laboral e representación dos traballadores	10

4.4.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

4.4.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 de traballo	6,0
1.2 Distinguir os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.			
1.3 Coñocer os dereitos e obrigas que se recollen na normativa laboral			
1.4 Valorar as medidas establecidas pola lexislación para a igualdade efectiva entre homes e mulleres			
2.1 Determinar as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable	2	A representación dos traballadores. O conflito colectivo	4,0
2.2 Identificar os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa			
2.3 Analizar os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución			
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 (%)
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.	• PE.1 - Exame	S	25
CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	• LC.1 - Actividad Denuncia	N	5
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	• TO.1 - Actividades	N	10
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	• PE.2 - Exame	S	25

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
restauración.			
CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Exame 	N	15
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Exame 	S	20
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo. 0Representación das persoas traballadoras na empresa. Conflitos colectivos. Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais. 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. Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O dereito de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, das fontes do dereito laboral clasificadas, e os seus principios de 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de supostos prácticos Análise dunha noticia sobre os dereitos e obrigas dos 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos Comentario dos dereitos e obrigas dos traballadores 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Actividad Denuncia PE.1 - Exame 	6,0

**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	
	aplicación, e da organización dos organismos públicos que interveñen nas relacións laborais <ul style="list-style-type: none"> Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, das características da relación laboral, e das relacións de traballo excluídas e especiais Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, dos dereitos de deberes derivados da relación laboral. 	traballadores		<ul style="list-style-type: none"> Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Actividades 	
A representación dos traballadores. O conflito colectivo	<ul style="list-style-type: none"> Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, dos mecanismos da negociación colectiva, da representación dos traballadores na empresa (individual e colectiva) e dos procedementos de solución de conflito colectivo 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das actividades da unidade relacionadas Realización dun crucigrama ou sopa de letras sobre a representación colectiva 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos Crucigrama 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Ordenadores con internet 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame PE.3 - Exame PE.4 - Exame 	4,0
TOTAL						10,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O contrato de traballo	10

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 os elementos esenciais do contrato de traballo	1	O contrato de traballo	9,0
1.2 Analizar a forma, duración e periodo de proba dun CT			
1.3 Analizar as principais modalidades de contratación e identificar as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos			
2.1 Identificar as características dos novos contornos de organización do traballo	2	Novos contornos de traballo	1,0
TOTAL			10

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 (%)
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.	• LC.1 - Cumplimentar contrato	N	20
CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.	• PE.1 - Exame	S	70
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	• PE.2 - Exame	N	10
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Novos contornos de organización do traballo. Análise da relación laboral individual. Concepto de contrato de traballo e suxeitos dos contratos Forma e contido do contrato de traballo

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

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
O contrato de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, dos rasgos fundamentais do contrato de traballo: concepto, forma, contido, capacidade e período de proba Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, das diferentes modalidades de contrato de traballo 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das actividades da unidade relacionadas Busca no convenio colectivo o relativo ao contrato de traballo 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos Busca no convenio colectivo 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Cumplimentar contrato PE.1 - Exame 	9,0
Novos contornos de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Exposición, a partir do material elaborado pola profesora, das características dunha relación laboral concertada a través dunha empresa de traballo temporal. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización as actividades propostas 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame 	1,0
TOTAL						10,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A xornada e a súa retribución	12

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
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as condicións de traballo, en canto a tempo de traballo, no sector profesional do título	1	A xornada laboral	4,0
2.1 Distinguir os elementos do salario e as retribucións existentes no sector	2	O salario	3,0
3.1 Comprender e interpretar o contido dunha nómina	3	A nómina	5,0
3.2 Calcular o recibo de salario			
TOTAL			12

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.	• TO.1 - Actividade de interpretación da situación dun traballador co convenio e o ET	S	45
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.	• OU.1 - Actividades	N	5
CA2.8 Analízase o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.	• PE.1 - Exame	S	40
CA3.3 Identifícanse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	• PE.2 - Exame	N	10
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
<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> <p><i>Xornada laboral e horario de traballo</i></p> <p><i>A retribución. Cálculo do recibo de salario</i></p> <p>Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.</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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A xornada laboral	<ul style="list-style-type: none"> Explicar, coa axuda do material elaborado pola profesora, a normativa xeral do ET e outras disposicións en canto a tempo de traballo: límites, descansos, horas extraordinarias, permisos, vacacións 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as actividades propostas no material elaborado respecto da xornada de traballo Busca no convenio colectivo o relativo á xornada laboral (horario, quendas, traballo nocturno, permisos, vacacións, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos Busca no convenio colectivo 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Actividades TO.1 - Actividade de interpretación da situación dun traballador co convenio e o ET 	4,0
O salario	<ul style="list-style-type: none"> Explicar, coa axuda do material elaborado pola profesora, os conceptos e elementos do salario, a normativa respecto do lugar e forma de pago do mesmo, e as medidas existentes para a súa garantía 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as actividades propostas na unidade para este tema. Busca no convenio colectivo o relativo ao salario 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos Busca no convenio colectivo 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame 	3,0
A nómina	<ul style="list-style-type: none"> Explicar, coa axuda do material elaborado pola profesora, a estrutura e cálculo dunha nómina tipo 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar ás actividades propostas na unidade para este tema, incluídas tarefas de interpretación e cálculo 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	no sector do título	de nóminas.		<ul style="list-style-type: none"> • Presentación power-point • Modelo nómina 		
TOTAL						12,0

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 as causas e os efectos da modificación do contrato de traballo	1	Modificación do contrato de traballo	4,0
2.1 Identificar as causas e os efectos da suspensión do contrato de traballo.	2	Suspensión do contrato de traballo	1,0
3.1 Identificar as causas e os efectos da extinción do contrato de traballo.	3	Extinción do contrato de traballo	5,0
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 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"> PE.1 - Exame 	S	100
TOTAL			100

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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Modificación do contrato de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Explicar, coa axuda do material elaborado pola profesora, as causas, procedementos e efectos da modificación do contrato de traballo 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as actividades de aplicación propostas na unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame 	4,0
Suspensión do contrato de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Explicar e analizar as causas, procedementos e efectos da suspensión do contrato de traballo 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as actividades de aplicación propostas na unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame 	1,0
Extinción do contrato de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Explicar e analizar as causas, procedementos e efectos da extinción do contrato de traballo 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as actividades de aplicación propostas na unidade Realización dun esquema sobre a extinción do CT a 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos Esquema dos despidos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
		súas causas e consecuencias				
TOTAL						10,0

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

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

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 continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	NO

4.8.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar o funcionamento e a estrutura da Seguridade Social	1	A Seguridade Social e as súas prestacións	2,0
1.2 Determinar os requisitos, duración e contía das principais prestacións da Seguridade Social.			
2.1 Determinar as situacións legais de desemprego e calcular a súa duración e contía	2	O desemprego	3,0
TOTAL			5

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.	• OU.1 - Actividades	N	5
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.	• PE.1 - Exame	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.2 - Exame	S	50
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.3 - Exame	S	40
TOTAL			100

4.8.e) Contidos

Contidos
A seguridade social como pilar do estado social. Estrutura do sistema 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 e as súas prestacións	<ul style="list-style-type: none"> Explicar a estrutura e obrigas no sistema da seguridade social, os requisitos, duración e contía das principais prestacións 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de supostos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Actividades PE.1 - Exame 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
				<ul style="list-style-type: none"> Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame 	
O desemprego	<ul style="list-style-type: none"> Explicar, coa axuda do material elaborado pola profesora, as situacións legais de desemprego, e a determinación e cálculo da súa duración e contía. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de supostos prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> Supostos prácticos resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Exame 	3,0
TOTAL						5,0

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A 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 Diseñar o propio itinerario formativo e profesional dentro do sector profesional	1	Autoorientación profesional	2,0
2.1 Empregar adecuadamente as técnicas e instrumentos de procura de emprego	2	Busca activa de emprego	8,0
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.	• OU.1 - Actividades	N	5
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.	• OU.2 - Actividades	N	2
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.	• OU.3 - Actividades	N	2
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.	• OU.4 - Actividades	N	1
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de servizos en restauración.	• TO.1 - Itinerario	N	14
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.	• TO.2 - Itinerario	S	15
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	• TO.3 - Traballo busca de emprego	S	20
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	• TO.4 - Traballo busca de emprego	S	40
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.	• OU.5 - Actividades	N	1
		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	
Autoorientación profesional	<ul style="list-style-type: none"> Exposición, coa axuda do material elaborado pola profesora, do perfil profesional, do itinerario formativo e profesional 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar un autodiagnóstico de intereses e capacidades, investigar e analizar o perfil profesional e os diferentes itinerarios formativos e profesionais relacionados coa titulación. Elaborar o propio itinerario a partires das conclusión tiradas nas tarefas anteriores 	<ul style="list-style-type: none"> Itinerarios profesionais elaborados polos alumnos 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point Ordenadores con internet 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Actividades OU.2 - Actividades OU.3 - Actividades OU.4 - Actividades TO.1 - Itinerario TO.2 - Itinerario 	2,0
Busca activa de emprego	<ul style="list-style-type: none"> Presentación, coa axuda do material elaborado pola profesora, das diferentes fontes de emprego no sector, e exposición das técnicas de selección de persoal. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de actividades de busca de emprego no sector e práctica nas técnicas habituais nos procesos de selección de persoal: carta de presentación, CV e entrevista 	<ul style="list-style-type: none"> Fontes de emprego seleccionadas e cartas de presentación e CV elaborados como resposta a aquelas. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) Presentación power-point Ordenadores con internet 	<ul style="list-style-type: none"> OU.5 - Actividades TO.3 - Trabajo busca de emprego TO.4 - Trabajo busca de emprego 	8,0
TOTAL						10,0

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Equipos de traballo	5

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 Participar de forma responsable en equipos de traballo	1	O equipo de traballo	3,0
1.2 Delimitar os equipos eficientes e eficaces e valorar a eficacia fronte o traballo individual			
2.1 Contribuír á solución dos conflitos xurdidos no ámbito laboral	2	Conflicto e negociación	2,0
TOTAL			5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
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 - Exame	S	25
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.	• PE.2 - Exame	S	25
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.	• LC.1 - Dinámicas de grupo	N	10
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.	• LC.2 - Dinámicas de grupo	N	10
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.	• TO.1 - Dinámicas de grupo	N	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Dinámicas de grupo 	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.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Dinámicas de grupo 	N	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	
O equipo de traballo	<ul style="list-style-type: none"> Presentación da unidade e exposición, a partires do material elaborado pola profesora, dos contidos 	<ul style="list-style-type: none"> Resolución dos casos prácticos propostos na unidade para esta actividade, entrega dos 	<ul style="list-style-type: none"> Actividades resoltas e postas en común 	<ul style="list-style-type: none"> Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Dinámicas de grupo 	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	
	relativos ao equipo de traballo: concepto, clasificación, vantaxes e inconvenientes do traballo en equipo, roles, dinámicas de grupo, comunicación.	traballos e posta en común das respostas. • Realización de dinámicas de grupo	• Participación en las dinámicas de grupo		• LC.2 - Dinámicas de grupo • PE.1 - Exame • PE.2 - Exame	
Conflicto e negociación	• Exposición, coa axuda do material elaborado pola profesora, dos conceptos relativos ao conflito, características, tipos, causas e etapas) e das técnicas para a súa resolución.	• Realización das dinámicas de grupo e posta en común	• Conclusións das dinámicas de grupo	• Documentación coa información da unidade elaborada pola profesora (apuntes e supostos prácticos)	• TO.1 - Dinámicas de grupo • TO.2 - Dinámicas de grupo • TO.3 - Dinámicas de grupo	2,0
TOTAL						5,0

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

CRITERIOS DE HOMOXENEIZACIÓN DO DEPARTAMENTO DE FOL
CRITERIOS MÍNIMOS E 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 laborais

- Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora
- Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da hostalaría, en concreto no subsector de restauración
- Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- 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 de restauración
- Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
- 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 de restauración
- Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título
- Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais
- Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en dirección de servizos de restauración
- 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.
- Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
- Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
- Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

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

- Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en dirección de servizos de restauración e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
- Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
- Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
- Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
- 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 de restauración
- Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
- Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
- 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.

- 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.
- 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.
- Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en dirección de servizos de restauración
- Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

O contido a impartir dividirase en 3 avaliación cunha porcentaxe diferente en cada unha de elas respecto ao cálculo da nota final do módulo:

1ª Avaliación supondrá un 40% da nota final.

2ª Avaliación supondrá un 30% da nota final.

3ª Avaliación supondrá un 30% da nota final.

En canto aos instrumentos e criterios de cualificación de cada avaliación, teremos en conta o seguinte:

-->As probas escritas como exames ou casos prácticos. Os exames poderán incluír preguntas curtas, preguntas a desenvolver, preguntas tipo test (puntuando neste caso negativamente os erros) e/ou exercicios e casos prácticos. En cada exame figurará especificada a valoración das diferentes partes ou preguntas. Esta parte suporá o 70% da nota da avaliación

Aquel alumnado que non asista sen xustificación, a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta. Recuperará en Xuño.

-->As actividades/retos/ dinámicas propostas polo profesorado que serán avaliadas con táboas de observacións ou listas de cotexo. Estes instrumentos consistirán en tablas de indicadores con varios niveis de desempeño ou binarias de si/non. Destas actividades compre que estean feitas, ordeadas, actualizadas e entregadas no prazo marcado dado que será avaliado en ditos instrumentos de avaliación. So se terán en conta as tarefas entregadas en prazo. Se algunha actividade non está entregada, a nota da mesma será 0. Así mesmo, as tarefas entregadas despois do prazo establecido serán correxidas en xuño.

No caso de haber varias táboas de observación ou listas de cotexo na unidade didáctica, farase media aritmética das notas dos mesmos. Esta parte contribúe nun 30% á nota da avaliación.

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

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

norma a calquera nota igual ou inferior a 5.

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

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

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

RECUPERACION XUÑO

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

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

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

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

RECUPERACION MODULO PENDENTE

O alumnado que teña pendente o módulo de FOL de primeiro será avaliado pola xefatura de departamento, salvo no suposto en que, voluntariamente quera asumilo o profesorado que lle impartiu clase en primeiro

ou o profesorado que imparta en segundo, tendo en conta o informe individualizado elaborado polo profesor do curso anterior.

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

PROBA EXTRAORDINARIA PARA ALUMNOS CON PERDA DO DEREITO A AVALIACIÓN CONTINUA

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

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

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

seguimento da programación será cumprimentada segundo o modelo previsto na aplicación informática de programación facilitada pola Consellería de Educación.

Ao final de curso cada docente realizará a Memoria final do módulo segundo o modelo establecido.

A práctica docente avaliarase a través das enquisas do sistema de calidade.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

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



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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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



10. Outros apartados

10.1) Libro de texto

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

10.2) Aula virtual

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