

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0033	Formación e orientación laboral	2024/2025	3	107	107
MP0033_12	Prevenición de riscos laborais	2024/2025	3	45	45
MP0033_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2024/2025	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 de Panadería pertencente á familia profesional de industrias Alimentarias, que se imparte no CIFP Paseo das Pontes. Son alumnos "adultos" e que a maioría están traballando. A maioría compatibilizan os estudos con traballos no sector.

O concello e a súa bisbarra están experimentando un constante crecemento e profesionalización. Por iso é un ciclo moi demandado, e na súa impartición cóntase coa colaboración de empresas do sector coas que o centro ten relacións moi fluídas, tanto dende o punto de vista da realización da FCT coma da posterior colocación dos alumnos a través da Bolsa de Emprego.

É un alumnado bastante dispar en canto a formación e motivación. O que se traduce tamén en moi irregular a asistencia e a participación

**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				
					3312				3322				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	
1	A PREVENCIÓN DE RISCOS NO TRABALLO. CONCEPTOS BÁSICOS	Coñecer os conceptos básicos relativos á prevención de riscos	20	15	X	X		X					
2	FACTORES DE RISCO E A SÚA PREVENCIÓN	Identificar e avaliar os principais riscos adoptando medidas de prevención e protección	15	15		X		X					
3	COMO XESTIONAR A PREVENCIÓN NA EMPRESA? PRIMEIROS AUXILIOS	Coñecer as diferentes modalidades de organización da prevención, as formas de representación en materia de prevención e primeiros auxilios	10	10			X	X					
4	O DEREITO DO TRABALLO; O CONTRATO E A REPRESENTACIÓN DOS TRABALLADORES	Estudiaremos a normativa laboral, a relación laboral, os dereitos e obrigas laborais.	12	10						X			
5	O TEMPO DE TRABALLO E A SÚA RETRIBUCIÓN	Estudiaremos os límites da xornada laboral e retribución.	10	10						X			
6	A MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN E EXTINCIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO	Analizaremos as vicisitudes relativas á relación laboral.	10	10						X			
7	A SEGURIDADE SOCIAL	Estudiaremos a estrutura da Seguridade Social e as principais prestacións.	10	10							X		
8	INSERCIÓN LABORAL	Analizaremos o potencial de cada un e os principais ferramentas de procura de emprego.	10	10									X
9	O EQUIPO DE TRABALLO	Estudiaremos os equipos de traballo e a súa importancia no traballo e a resolución dos conflitos.	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. CONCEPTOS BÁSICOS	20

**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 panadería, repostería e confeitaría.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Coñecer os principais dereitos e obrigas dos traballadores en materia de prevención de riscos	1	Conceptos básicos da prevención	15,0
1.3 Distinguir os principais factores de risco derivados do traballo			
1.1 Coñecer a principal normativa en materia de prevención de riscos no traballo			
1.4 Coñecer os tipos e significado da sinalización de seguridade			
1.5 Coñecer a finalidade e os tipos de EPIs			
2.1 Diferenciar os tipos de danos	2	Aplicación dos conceptos básicos da prevención a supostos prácticos	5,0
2.2 Diferencias os tipos de factores de risco			
2.3 Analizar en supostos prácticos os dereitos e obrigas dos traballadores			
<b>TOTAL</b>			<b>20</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Relaciónáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.	• PE.1 - Sobre os contidos da plataforma	S	15
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	N	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	N	10
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.	• PE.4 - Sobre os contidos da plataforma	N	10
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.	• PE.5 - Sobre os contidos da plataforma	N	10
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadería, repostería e confeitaría.	• LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado	S	10
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.	• LC.2 - 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 en panadería, repostería e confeitaría.	• LC.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa a realizar polo alumnado	S	10
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.	• PE.6 - Sobre os contidos da plataforma	S	15
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

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

**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 da prevención	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.4 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.5 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.6 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	15,0
Aplicación dos conceptos básicos da prevención a supostos prácticos					<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> <li>LC.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>LC.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa a realizar polo alumnado</li> </ul>	5,0
<b>TOTAL</b>						<b>20,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	FACTORES DE RISCO E A SÚA PREVENCIÓN	15

**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 panadería, repostería e confeitaría.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os diferentes factores de risco e as súas consecuencias	1	Factores de risco	8,0
1.2 Comprender as fases dun proceso de avaliación de riscos.			
1.3 Coñecer as diferentes posibilidades de actuación ante os riscos avaliados			
2.1 Realizar unha identificación e avaliación de riscos relacionados co seu sector	2	Realización dunha avaliación de riscos	7,0
<b>TOTAL</b>			<b>15</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	● PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado	S	20
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.	● PE.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	S	20
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	● LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	N	10
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.	● LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado	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.	● PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado	S	15
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.	● PE.4 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado	S	15

**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 panadería, repostería e confeitaría 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 panadería, repostería e confeitaría.</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)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Factores de risco					<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado</li> <li>• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>• PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> <li>• PE.4 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> </ul>	8,0

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	
Realización dunha avaliación de riscos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na tutoría presencial colectiva</li> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na tutoría presencial colectiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> </ul>	7,0
<b>TOTAL</b>						<b>15,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	COMO XESTIONAR A PREVENCIÓN NA EMPRESA? 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.	SI
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	NO

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Coñecer como se articula a representación dos traballadores na empresa	1	A organización da prevención na empresa	8,0
1.1 Coñecer as diferentes modalidades de organización da prevención na empresa			
1.3 Coñecer a finalidade e contido dos plans de prevención e emerxencia			
2.1 Coñecer a diferentes técnicas de actuación en primeiros auxilios	2	Técnicas de primeiros auxilios	2,0

<b>TOTAL</b>	<b>10</b>
--------------	-----------

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

<b>Criterios de avaliación</b>	<b>Instrumentos de avaliación</b>	<b>Mínimos exixibles</b>	<b>Peso cualificación (%)</b>
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	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.2 - Sobre os contidos da plataforma	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	S	10
CA3.4 Identifícaronse 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 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	• PE.7 - Sobre os contidos da plataforma	S	10
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.	• PE.8 - Sobre os contidos da plataforma	N	10
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.	• LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado	N	10
CA4.5 Identifícaronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.	• LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado	N	10
CA4.6 Identifícaronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.	• LC.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	S	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.3.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>

**4.3.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	
A organización da prevención na empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.4 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	8,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.6 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.7 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.8 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	
Técnicas de primeiros auxilios	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> <li>LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> <li>LC.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

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

**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)
1.2 Identificar as distintas partes dun contrato de traballo e os tipos de contratos que hai 1.3 Coñecer os dereitos e obrigas dos traballadores e empresarios en relación co contrato de traballo 1.4 Diferenciar os tipos de contrato de traballo 1.5 Coñecer os dereitos e garantías dos representantes dos traballadores 1.6 Coñecer o contido dos convenios colectivos 1.7 Diferenciar os tipos de conflitos colectivos 1.1 Identificar as diferente fontes do dereito do traballo e como se aplican en función da súa xerarquía	1	Normativa laboral: dereitos e obrigas dos traballadores derivados da relación laboral e modalidades de contratos	10,0
2.1 Buscar un convenio que se aplique no sector da panadaría 2.2 Identificar no convenio diferentes contidos relacionados cos dereitos dos traballadores, identificando melloras con respecto a normativa legal	2	Convenio do sector	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>12</b>

**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 - Sobre os contidos da plataforma	S	5
CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma	N	5
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.	• PE.3 - Sobre os contidos da plataforma	N	5
CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.	• PE.4 - Sobre os contidos da plataforma	S	25

Crterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	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 en panadería, repostería e confeitaría.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> </ul>	S	30
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	N	5
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.7 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	S	10
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.8 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Dereito do traballo.</p> <p>Representación das persoas traballadoras na empresa.</p> <p>Conflitos colectivos.</p> <p>Novos contornos de organización do traballo.</p> <p>Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.</p> <p>Análise da relación laboral individual.</p> <p>Dereitos e deberes derivados da relación laboral.</p> <p>Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.</p> <p>Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.</p> <p>Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.</p> <p>Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.</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	
Normativa laboral: dereitos e obrigas dos traballadores derivados da relación laboral e modalidades de contratos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.4 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.5 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.6 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.7 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.8 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	10,0
Convenio do sector	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>12,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
5	O TEMPO DE TRABALLO E A SÚA RETRIBUCIÓN	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)
1.2 Diferenciar os tipos de horas extraordinarias 1.1 Diferenciar os tipos de xornada laboral 1.3 Coñecer os horarios especiais de traballo 1.4 Coñecer os descansos laborais	1	Tempo de traballo	3,0
2.1 Comprender os diferentes elementos que aparecen nunha nómina	2	Recibo de salarios ou nómina	5,0
3.1 Identificar en supostos prácticos incumprimentos na normativa relativa a salario e xornada 3.2 Realizar o cálculo dunha nómina	3	Supostos prácticos relativos a salario e xornada	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.	• PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado	S	50
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma	N	15
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.	• LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado	S	30
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	• PE.3 - Sobre os contidos da plataforma	N	5

**TOTAL**
**100**
**4.5.e) Contidos**

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

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Tempo de traballo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	3,0
Recibo de salarios ou nómina	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	realización obrigatoria				<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	
Supostos prácticos relativos a salario e xornada					<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
6	A MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN E EXTINCIÓN DO CONTRATO DE TRABALLO	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)
1.1 Coñecer os tipos de modificación, suspensión e extinción do contrato, as súas causas e consecuencias	1	A modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	4,0
1.2 Comprender os elementos do finiquito			
2.1 Diferenciar os tipos de modificación do contrato	2	Aplicación dos conceptos da unidade a supostos prácticos	6,0
2.2 Analizar as consecuencias para o traballador dos diferentes tipos de modificación, suspensión e extinción			
2.3 Cálculo da indemnización que lle puideran corresponder ao traballador segundo a circunstancia na que se atope			

<b>TOTAL</b>	<b>10</b>
--------------	-----------

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

<b>Criterios de avaliación</b>	<b>Instrumentos de avaliación</b>	<b>Mínimos exixibles</b>	<b>Peso cualificación (%)</b>
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado</li> </ul>	S	20
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	N	5
CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> </ul>	S	40
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	N	5
<a href="#">CA2.13 Analizáronse os requisitos e consecuencias para os traballadores da modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> </ul>	N	30
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.6.e) Contidos**

<b>Contidos</b>
<p>Novos contornos de organización do traballo.</p> <p>Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.</p> <p>Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.</p> <p>Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.</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 modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>PE.4 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	4,0
Aplicación dos conceptos da unidade a supostos prácticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> </ul>	6,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
7	A SEGURIDADE SOCIAL	10

**4.7.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.	SI

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Coñecer os dereitos e obrigas de traballadores e empresarios en materia de prevención	1	Estrutura e prestacións do sistema de Seguridade Social	5,0
1.1 Coñecer os distintos tipos de prestacións da Seguridade Social			
2.1 Determinar en diferentes supostos o dereito a prestacións por parte dos traballadores	2	Aplicación dos conceptos básicos de Seguridade Social a supostos prácticos	5,0
2.2 Realizar o cálculo da prestación de IT			
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos 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 da Seguridade Social.	• PE.2 - Sobre os contidos da plataforma	N	25
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.	• LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	N	15
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.	• PE.3 - 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.	• LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado	S	15
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.7.e) Contidos**

Contidos
A Seguridade Social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.

Contidos
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da Seguridade Social.

**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	
Estrutura e prestacións do sistema de Seguridade Social	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.2 - Sobre os contidos da plataforma</li> <li>PE.3 - Sobre os contidos da plataforma</li> </ul>	5,0
Aplicación dos conceptos básicos de Seguridade Social a supostos prácticos					<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> </ul>	5,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
8	INSERCIÓN LABORAL	10

**4.8.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

**4.8.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	Procura de emprego e instrumentos	10,0
1.2 Buscar fontes de información de cara a procura de emprego			
1.3 Elaborar CV e carta de presentación			
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.	● LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado	N	5
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.	● LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	N	5
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.	● LC.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	N	5
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.	● LC.4 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado	N	5
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	● LC.5 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado	N	15
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.	● LC.6 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado	S	20
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	● LC.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	S	20
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.	● LC.8 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado	S	20
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.	● LC.9 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.8.e) Contidos**

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

**4.8.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	
Procura de emprego e instrumentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado</li> <li>LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>LC.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>LC.4 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> <li>LC.5 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> </ul>	10,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• LC.6 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> <li>• LC.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>• LC.8 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumnado</li> <li>• LC.9 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

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

N.º	Título da UD	Duración
9	O EQUIPO DE TRABAJO	10

**4.9.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

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a utilidade do traballo en equipo			
1.2 Comprender os diferentes roles que poden ter os membros dun equipo	1	Os equipos de traballo e resolución de conflitos	10,0
1.3 Coñecer as distintas técnicas de resolución de conflitos			

<b>TOTAL</b>	<b>10</b>
--------------	-----------

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadería, repostería e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado</li> </ul>	S	10
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> </ul>	S	20
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> </ul>	N	20
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.4 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> </ul>	N	10
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.5 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> </ul>	S	20
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.6 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> </ul>	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"> <li>LC.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> </ul>	N	10
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.9.e) Contidos**

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector de panadería, repostería e confeitaría segundo as funcións que desempeñen.

Contidos
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

**4.9.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	
Os equipos de traballo e resolución de conflitos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución das dúbidas que xurdan polos alumnos tanto na plataforma coma na titoría presencial colectiva</li> <li>Subida á plataforma a Tarefa relativa a esta unidade de realización obrigatoria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolución da Tarefa subida á plataforma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensión dos contidos</li> <li>Tarefa resolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LC.1 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a entregar polo alumnado</li> <li>LC.2 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>LC.3 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> <li>LC.4 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> <li>LC.5 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> <li>LC.6 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a presentar polo alumnado</li> <li>LC.7 - Sobre os contidos da plataforma e a tarefa obrigatoria a realizar polo alumno</li> </ul>	10,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

## 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

- o CA1.1 - Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora
- o CA1.6 - Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector profesional do título.
- o CA1.7 - Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- o CA2.1 - Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional do título.
- o CA2.2 - Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
- o CA2.3 - Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional do título.
- o CA2.5 - Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
- o CA3.2 - Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais
- o CA3.3 - Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- o CA3.6 - Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- o CA3.7 - Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación.
- o 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.
- o CA4.2 - Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
- o CA4.3 - Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
- o CA4.6 - Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

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

- o CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
- o CA1.2 - Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
- o CA1.5 - Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- o CA2.1 - Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

- o CA2.4 - Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
- o 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.
- o CA2.8 - Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
- o CA2.9 - Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- o CA2.11 - Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
- o 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.
- o 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.
- o 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.
- o CA4.7 - Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación.
- o 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:

Haberá tres avaliacións

A avaliación levarase empregando os seguintes instrumentos:

- As tarefas de realización obrigatoria subidas á plataforma ao longo de cada unha das tres avaliacións.
- A proba escrita que se realizará ao rematar cada unha das avaliacións que terá unha parte tipo test e outra de resolución de supostos prácticos ou determinadas cuestións teóricas.

A cualificación do alumnado virá expresada en numeración arábica entre o 1 e o 10 sen decimais.

A cualificación de cada avaliación obterase da seguinte forma:

PRIMEIRA AVALIACIÓN: UF1: Unidades 1, 2 e 3

- Tarefas entregadas polo alumnado: 30% da nota. En cada unha das tarefas indicárase a rúbrica que se empregará para a súa corrección, debéndose entregarse no prazo sinalado, descontándose no caso en que non se entreguen no devandito prazo un -0,1 por cada día de retraso.
- Probas escritas: 70% da nota

SEGUNDA AVALIACIÓN: UF2: Unidades 4, 5, 6 e 9

- Tarefas entregadas polo alumnado: 30% da nota. En cada unha das tarefas indicárase a rúbrica que se empregará para a súa corrección, debéndose entregarse no prazo sinalado, descontándose no caso en que non se entreguen no devandito prazo un -0,1 por cada día de retraso.
- Probas escritas: 70% da nota

A unidade 9 será avaliada ao 100% coa tarefa entregada na plataforma

TERCEIRA AVALIACIÓN: Unidades 7 e 8

- Tarefas entregadas polo alumnado: 30% da nota. En cada unha das tarefas indicárase a rúbrica que se empregará para a súa corrección, debéndose entregarse no prazo sinalado, descontándose no caso en que non se entreguen no devandito prazo un -0,1 por cada día de retraso.

- Probas escritas: 70% da nota

A unidade 8 será avaliada ao 100% coa tarefa a entregar na plataforma.

Para superar cada unha das avaliacións, o alumnado deberá acadar como mínimo un 5, tras a aplicación das anteriores porcentaxes.

REDONDEO

Se a nota, en calquera das avaliacións, contén decimais, redondearase da seguinte forma:

- Se o decimal é inferior a 5, desprecíase

- Se o decimal é igual ou superior a 5, incrementarase ata o enteiro superior máis próximo, coa excepción de que a cualificación non chegue a 5 puntos (por exemplo, 4,5 nunca se redondeará a 5)

A cualificación final do módulo calcularase aplicando o peso que se determina ao principio deste apartado por unidades formativas, non será o resultado da media aritmética de cada unha das avaliacións

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

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

Os alumnos que teñan todas ou algunha avaliación pendente terán que presentarse ao exame final de recuperación do mes de xuño.

Cada alumno examínase das avaliacións non superadas durante o curso. Os criterios de avaliación desta proba serán diferentes para o alumnado que seguiu o curso e entregou as tarefas correspondentes en cada unha das avaliacións e para o alumnado que non presentou tarefas, segundo se detalla a continuación:

a) ALUMNADO QUE ENTREGOU AS TAREFAS DURANTE O CURSO: Poden darse dúas situacións:

- Alumnado que non aprobou algunha/s avaliacións por non aprobar a proba escrita: Proba escrita (con preguntas tipo test e pequenos supostos prácticos, segundo a materia a recuperar) que ponderará un 70% da nota final, sendo o 30% restante a nota obtida nas tarefas correspondentes entregadas e aprobadas na avaliación ou avaliación que se estivera recuperando con esta proba de xuño.

- Alumnado que non aprobou algunha/s avaliación/s por non entregar ou aprobar algunha/s tarefas durante a mesma: Proba teórico-práctica que consistirá na resolución dun ou varios supostos teórico-prácticos e

preguntas tipo test. Esta proba ponderará un 30% xunto co resto das notas correspondentes as tarefas entregadas, sendo o 70% restante a nota obtida na proba escrita que superou na avaliación correspondente.

b) ALUMNADO QUE NON PRESENTOU AS TAREFAS: Proba escrita que ponderará o 100% da nota e que constará de dúas partes:

- Exame tipo test, cunha valoración do 70% da nota final

- Proba teórico/práctica que poderá consistir na resolución de un ou varios supostos teórico-prácticos ou máis preguntas tipo test, e queterá una valoración do 30% da nota final.

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

Non aplica a perda de dereito porque é un módulo a distancia

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

O seguimento da programación realizarase a través da plataforma de Programacións

#### 8. Medidas de atención á diversidade

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

O alumnado presentarase no foro indicando os seus coñecementos previos no módulo

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

Atenderase ás dúbidas do alumnado tanto na plataforma coma nas titorías colectivas

#### 9. Aspectos transversais

##### 9.a) Programación da educación en valores

Normalmente enfocase a Orientación das actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero.

- Educación moral e cívica: Incorporada á programación dende os contidos actitudiais e valorada no desempeño das tarefas individuais e grupais nas que participa cada alumno/a como expresión do respecto as

normas, os compañeiros/as e os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.

- Educación para a paz: Incorporada á programación como unha actividade que fomenta o coñecemento intercultural

-Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos: A distribución de tarefas e a participación na toma de decisións farase evitando a materialización dos roles tradicionais home-muller.

-Educación para á saúde: Estes aspectos están presentes na programación do módulo o través da práctica de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde a hixiene e a seguridade no desenvolvementos dos procesos do módulo

-Educación ambiental: Terase en conta ó longo de toda a programación , coller as bases fundamentais para levar a cabo unha produción sostible.

-Educación do consumidor: A educación como consumidores é consustancial ao currículo formativo do ciclo xa que todos somos consumidores de roupa e o coñecemento técnico que adquiren os alumnos permítelles facer un consumo consciente e responsable que aplicarán a outro tipo de produtos e a elaboración dos mesmos.

-Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia: Atendendo ós obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

\*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

\*Situación galega como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

\*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

-Fomento do Plurilingüismo: Atendendo ós obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

\*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

Neste caso, o ser un rexime a distancia cunha asistencia non obrigatoria ( moi irregular)...é bastante complexo traballar a educación en valores.

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non proceden

## 10. Outros apartados

### 10.1) Distribución contidos

A distribución dos contidos será a seguinte:

1ª avaliación: Unidades 1,2 e 3 (UF 1)

2ª avaliación : Unidades 4, 5, 6 e 9 (UF 2)

3ª avaliación: Unidades 7 e 8 (UF 2)

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