ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0049	Formación e orientación laboral	2024/2025	0	107	0
MP0049_12	Prevención de riscos laborais	2024/2025	0	45	0
MP0049_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2024/2025	0	62	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GREGORIA ARREDONDO VIQUEIRA,OLALLA GONZÁLEZ CID,PATRICIA FARTO RAMOS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0049_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0049_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0049_12) RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.
(MP0049_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0049_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0049_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0049_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
(MP0049_12) RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0049_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0049_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0049_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0049_12) 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.

ANEXO III

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA2.1 Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
(MP0049_12) CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
(MP0049_22) CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
(MP0049_12) CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
(MP0049_12) CA2.4 Identificáronse as situacións de risco más habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
(MP0049_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
(MP0049_22) CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
(MP0049_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
(MP0049_22) CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
(MP0049_22) CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
(MP0049_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
(MP0049_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
(MP0049_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
(MP0049_12) CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
(MP0049_12) CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0049_12) 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.
(MP0049_12) CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0049_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
(MP0049_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0049_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
(MP0049_12) 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.
(MP0049_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0049_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0049_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0049_12) RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.
(MP0049_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0049_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0049_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0049_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
(MP0049_12) RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0049_12) CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0049_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0049_22) CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0049_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
(MP0049_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0049_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
(MP0049_12) CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
(MP0049_12) CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_12) CA2.4 Identificáronse as situacións de risco más habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
(MP0049_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
(MP0049_22) CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) 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.
(MP0049_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
(MP0049_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
(MP0049_22) CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
(MP0049_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
(MP0049_22) CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como piar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
(MP0049_22) CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
(MP0049_22) 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.
(MP0049_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
(MP0049_22) 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.
(MP0049_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0049_12) CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0049_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0049_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0049_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0049_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) 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.
(MP0049_22) CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
(MP0049_22) CA4.9 Previronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os criterios mínimos son os que se relacionan a continuación:

- UF 1: Prevención de riscos:

CA1.1 - Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.6 - Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector profesional do título.
CA1.7 - Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laboráis.
CA2.1 - Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional do título.
CA2.2 - Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 - Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional do título.
CA2.5 - Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
CA3.2 - Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais
CA3.3 - Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.6 - Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 - Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación.
CA4.1 - Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.

CA4.2 - Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 - Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.6 - Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

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

CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 - Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.5 - Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA2.1 - Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.4 - Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.6 - Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título.
CA2.8 - Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
CA2.9 - Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
CA2.11 - Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA3.4 - Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
CA3.5 - Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.
CA4.6 - Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
CA4.7 - Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación.
CA4.8 - Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A primeira parte da proba calificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos resultado da aplicación da seguinte fórmula:

[(nº aciertos-(nº errores/2))/nº preguntas]x10

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.

Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros. Se se obteñen decimais en calquera das probas, se redondeará da seguinte forma: decimal inferior a 5 despreciase; se o decimal é igual ou superior a 5, incrementarase ata o enteiro superior máis próximo, agás nos casos nos que non se chegue ó 5 (por exemplo, un 4,5 en ningún caso suporá un aprobado).

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

Se establece como libro recomendado polo departamento para ó módulo ó libro de IPE para FOL da editorial TulibrodeFP.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba teórica de tipo test de pregunta múltiple con distintas opcións a elixir e unha soa resposta correcta.

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul.

4.b) Segunda parte da proba

Realización de distintos supostos prácticos.

Será requisito imprescindible para realizar a proba presentarse co seguinte material:

- Bolígrafo azul.
- Calculadora*

*Non se utilizarán os móviles para facer as operacións aritméticas.