

## 7.6 Programación didáctica de Formación y Orientación Laboral de 1º CF

<b>1.- INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN</b>	<b>pag. 2</b>
<b>2.- CARACTERÍSTICAS DEL ALUMNADO, CONTEXTO</b>	<b>pag. 4</b>
<b>3.- OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>pag. 5</b>
<b>4.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES</b>	<b>Pag 5</b>
<b>5.-PROGRAMACIÓN DE MÓDULO</b>	<b>pag. 6</b>
<b>5.1- Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos</b>	<b>pag. 6</b>
<b>5.2- Temporalización</b>	<b>pag. 14</b>
<b>6- ORIENTACIONES PEDAGOGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE</b>	<b>pag. 15</b>
<b>7.- METODOLOGÍA</b>	<b>pag. 16</b>
<b>8.- EVALUACIÓN</b>	<b>pag. 17</b>
<b>8.1- Instrumentos</b>	<b>pag. 19</b>
<b>8.2- Criterios de calificación</b>	<b>pag. 20</b>
<b>9.- MEDIDAS DE ATENCION A LA DIVERSIDAD</b>	<b>pag. 20</b>
<b>10- RECURSOS DIDACTICOS</b>	<b>pag. 21</b>
<b>11.-EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE</b>	<b>pag. 22</b>
<b>12.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES</b>	<b>pag. 22</b>
<b>13.- FOMENTO DE LA COMPRESIÓN LECTORA. PLAN DE LECTURA</b>	<b>pag. 22</b>

## 1.- INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Para los módulos que imparte este Departamento en los Ciclos Formativos:

Normativa marco y normativa que regula Formación Profesional:

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley de 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- [LEY ORGÁNICA 3/2022](#), de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (BOE 01-04-2022).
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE 30-07-2011). Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA 15-10-2010).
- Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral (BOE 25 -08-2009).
- Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo. (BOJA 12-9-2008).
- **Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.**
- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (BOE 17-9-2003).
- Orden de 16-7-2003, por la que se regulan aspectos de la organización modular de los Ciclos Formativos de Formación Profesional específica en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA 4-8-2003).

- Orden ECD/2764/2002, de 30 de octubre, por la que se regulan los aspectos básicos del proceso de evaluación, acreditación académica y movilidad del alumnado que cursa la F.P. específica establecida en la LOGSE (BOE 8-11-02).
- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional (BOE 20-6-02).
- Orden de 20-12-2001, por la que se establecen convalidaciones de estudios de Formación Profesional Específica derivada de la LOGSE (BOE 9-1-2002).
- Real Decreto 777/1998, de 30 de abril, por el que se desarrollan determinados aspectos de la Formación Profesional en el ámbito del Sistema Educativo. (BOE de 8-05-98). [Sólo quedan vigentes los anexos hasta su actualización o sustitución].

El módulo de formación y Orientación Laboral pretende dotar al alumnado de estrategias para incorporarse a un mundo laboral en constante evolución. Las personas han de ser responsables de su carrera profesional, conociendo las alternativas existentes en el mercado laboral, sus propias capacidades y las necesidades de formación para poder acceder con garantías al puesto de trabajo deseado. Tanto la LOE como el Real Decreto 1538/2006, por el que se establece la ordenación de la formación profesional, y en el ámbito andaluz: La LEA y el Decreto 436/2008 por el que se establece la ordenación y enseñanzas de formación profesional del sistema educativo en Andalucía, establecen como uno de sus fines el comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.

El sistema de producción actual demanda profesionales capaces de trabajar en equipo, por lo que el sistema educativo debe dotarles de las habilidades que les capaciten para ello, así como formarlos en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos. El módulo de FOL incluye contenidos que contribuyen a su consecución.

Junto a lo anterior para desarrollar una carrera profesional satisfactoria el alumnado debe ser conocedor de sus derechos y obligaciones como trabajador y adquirir las capacidades que le permitan trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo. Es prioridad del módulo de formación y orientación laboral fomentar una cultura preventiva, haciéndoles conscientes de los riesgos de su sector profesional y las medidas de prevención y protección aplicables.

De este modo el módulo de Fol se configura como un área de conocimientos incluida en todos los ciclos profesionales, que posibilita alcanzar los fines establecidos para la formación profesional y permite al alumnado adquirir las competencias personales y sociales para facilitar su acceso al empleo en las mejores condiciones.

## 2.-CARACTERÍSTICAS DEL ALUMNADO. CONTEXTO

Nos encontramos con un grupo que presenta gran diversidad, con edades desde los 17 a los 55, algunos alumnos que tienen bastante dificultad para abordar y estudiar los contenidos de éstos módulos (FOL ), con la terminología específica que se emplea, y teniendo en cuenta que son alumnos de Ciclo de Grado Medio, muchos de ellos no tienen hábitos de estudio y con carencias de materias instrumentales, también puede ser debido a que algunos de los alumnos que tenemos en éste Ciclo vienen después de cursar FPB Diversificación, E.S.A., otros se incorporan después de muchos años de estar fuera del sistema educativo, o bien del mundo laboral.

Otro aspecto importante es la falta de motivación general por estudiar y aprender las materia transversales como FOL, muestran mayor motivación por las materias prácticas de cocina, intentan hacer lo mínimo en estos módulos por no ser específicos de su Ciclo Formativo.

Dicho lo anterior, la primera función que debe cumplir el profesor es intentar atraerles y que comprendan el valor de éstos módulos de carácter socio-económico, y que se interesen por los contenidos de los diferentes temas, no siendo algo tan ajeno y lejano a ellos como piensan en un principio.

De manera general, es un alumnado que comete excesivas faltas de ortografía y no tienen hábito de lectura por lo que en la programación se incluyen actividades en las que el alumnado precisará leer, escribir y expresarse de forma oral.

### 3.- OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

### 4.-COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

i)Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j)Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

k)Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l)Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m)Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

## 5.-PROGRAMACIÓN DE MÓDULO

### 5.1- Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos

<p><b>UNIDAD DE TRABAJO 1 :</b></p> <p><b>14 HORAS</b></p>		
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Criterios de evaluación</b></p>	<p><b>Contenidos</b></p>
<p>1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.</p>	<p>a)Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastro- nomía.</p> <p>b)Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil de título.</p> <p>c)Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Co- cina y Gastronomía.</p> <p>d)Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</p> <p>e)Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.</p> <p>f)Se han determinado las técnicas utilizadas en el pro- ceso de búsqueda de empleo.</p> <p>g)Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.</p>	<p><b>Ud 1-Búsqueda activa de empleo:</b></p> <p>-Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p>-Análisis de los diferentes puestos de trabajo relaciona- dos con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades per- sonales</p> <p>-Mercado laboral: tasas de actividad, ocupación y paro.Políticas de empleo.</p> <p>-Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones perso- nales para la carrera profesional.</p> <p>-Definición del objetivo profesional individual.</p> <p>-Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p>-Formación profesional inicial.Formación para el empleo.</p> <p>-Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p>-El proceso de toma de decisiones.</p> <p>-El proyecto profesional individual.</p> <p>-Proceso de búsqueda de empleo en el sector público.</p>

<p><b>RA1 100%</b></p>		<ul style="list-style-type: none"><li>-Fuentes de información y formas de acceso.</li><li>-Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.</li><li>-Métodos para encontrar trabajo.</li><li>-Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.</li><li>-Análisis de los procesos de selección.</li><li>-Aplicaciones informáticas.</li><li>-Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.</li></ul>
------------------------	--	--

<p><b>UNIDAD DE TRABAJO 2:</b></p> <p><b>14 HORAS</b></p>		
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Criterios de evaluación</b></p>	<p><b>Contenidos</b></p>
<p>2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.</p> <p><b>RA2 100%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía.</li> <li>b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.</li> <li>c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</li> <li>d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</li> <li>e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</li> <li>f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.</li> <li>g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.</li> </ul>	<p><b>UD 2 Gestión del conflicto y equipos de trabajo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de equipo de trabajo.</li> <li>- Clasificación de los equipos de trabajo.</li> <li>- Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.</li> <li>- Tipos de metodologías para trabajar en equipo.</li> <li>- Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.</li> <li>- Técnicas de dirección de equipos.</li> <li>- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.</li> <li>- Equipos en la industria de la cocina según las funciones que desempeñan.</li> <li>- Equipos eficaces e ineficaces.</li> <li>- Similitudes y diferencias.</li> <li>- La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.</li> <li>- La participación en el equipo de trabajo.</li> <li>- Diferentes roles dentro del equipo.</li> <li>- La comunicación dentro del equipo.</li> <li>- Organización y desarrollo de una reunión.</li> <li>- Conflicto: características, fuentes y etapas.</li> <li>- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.</li> <li>- El proceso de toma de decisiones en grupo.</li> </ul>



<p><b>UNIDAD DE TRABAJO 3 :</b></p> <p><b>28 HORAS</b></p>		
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Criterios de evaluación</b></p>	<p><b>Contenidos</b></p>
<p>3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</p> <p><b>RA3 100%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.</li> <li>b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.</li> <li>c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.</li> <li>d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.</li> <li>e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.</li> <li>f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.</li> <li>g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.</li> <li>h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.</li> <li>i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Cocina y Gastronomía.</li> <li>j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.</li> </ul>	<p><b>UD 3 Contrato de trabajo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-El derecho del trabajo.</li> <li>-Relaciones Laborales.</li> <li>-Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.</li> <li>-Organismos que intervienen en las relaciones laborales.</li> <li>-Análisis de la relación laboral individual.</li> <li>-Derechos y Deberes derivados de la relación laboral.</li> <li>-Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.</li> <li>-Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.</li> <li>-El Salario. Interpretación de la estructura salarial.</li> <li>-Salario Mínimo Interprofesional.</li> <li>-Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.</li> <li>-Representación de los trabajadores/as.</li> <li>-Representación sindical y representación unitaria.</li> <li>-Competencias y garantías laborales.</li> <li>-Negociación colectiva.</li> <li>-Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico en Cocina y Gastronomía.</li> <li>-Conflictos laborales.</li> <li>-Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.</li> <li>Procedimientos de resolución de conflictos laborales.</li> </ul>

<p><b>UNIDAD DE TRABAJO 4 :</b></p> <p><b>10 HORAS</b></p>		
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Criterios de evaluación</b></p>	<p><b>Contenidos</b></p>
<p>4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.</p> <p><b>RA4 100%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.</li> <li>b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.</li> <li>c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.</li> <li>d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.</li> <li>e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.</li> <li>f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.</li> <li>g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.</li> <li>h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.</li> </ul>	<p><b>UD 4 Seguridad Social, empleo y desempleo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estructura del Sistema de la Seguridad Social.</li> <li>- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.</li> <li>- Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.</li> <li>- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.</li> </ul>

<p><b>UNIDAD DE TRABAJO 5:</b></p> <p><b>10 HORAS</b></p>		
<p><b>Resultados de aprendizaje</b></p>	<p><b>Criterios de evaluación</b></p>	<p><b>Contenidos</b></p>
<p>5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.</p> <p><b>RA5 100%</b></p>	<p>a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.</p> <p>b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.</p> <p>c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.</p> <p>d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p>e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.</p> <p>f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p>g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.</p>	<p><b>UD 5 Evaluación de riesgos profesionales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración de la relación entre trabajo y salud.</li> <li>- Análisis de factores de riesgo.</li> <li>- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.</li> <li>- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.</li> <li>- Riesgos específicos en la industria de la cocina.</li> <li>- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.</li> </ul>

<b>UNIDAD DE TRABAJO 6 :</b> <b>10 HORAS</b>		
<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>	<b>Contenidos</b>
<p>6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</p> <p><b>RA6 100%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.</li> <li>c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.</li> <li>d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.</li> <li>f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.</li> <li>g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una cocina.</li> </ul>	<p><b>UD 6 Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Gestión de la prevención en la empresa.</li> <li>- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Planificación de la prevención en la empresa.</li> <li>- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</li> <li>- Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».</li> </ul>

<b>UNIDAD DE TRABAJO 7 :</b> <b>10 HORAS</b>		
<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>	<b>Contenidos</b>
<p>7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.</p> <p><b>RA7 100%</b></p>	<p>a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.</p> <p>b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</p> <p>c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.</p> <p>d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.</p> <p>e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.</p> <p>f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.</p>	<p><b>UD 7 Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.</li> <li>- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.</li> <li>- Primeros auxilios.</li> </ul>

Los instrumentos de evaluación que se van a utilizar en las unidades serán.

- Pruebas objetivas
- Actividades
- Resúmenes y esquemas

## 5.2- Temporalización

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	Nº HORAS
l	l	RA1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	UD1. La búsqueda activa de empleo.	14
k	j,k	RA2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	UD2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo.	14
m	m	RA3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	UD3. Contrato de trabajo.	28
m	m	RA4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	UD4. Seguridad Social, empleo y desempleo.	10
i	i	RA5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	UD5. Evaluación de riesgos profesionales.	10
i	i	RA6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	UD6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.	10
i	i	RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.	UD7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.	10
<b>TOTAL</b>				<b>96h</b>

El módulo de Formación y Orientación Laboral dispone de 96 horas lectivas para su desarrollo en el aula que se pueden distribuir según la siguiente tabla:

<b>Unidades didácticas</b>
<b>1ª Evaluación</b>
La gestión del conflicto y equipos de trabajo
Contrato de trabajo
<b>2ª Evaluación</b>
Seguridad Social, empleo y desempleo
Evaluación de los riesgos profesionales
Planificación de la prevención de riesgos en la empresa
<b>3ª evaluación</b>
Aplicación de medidas de prevención de la empresa
La búsqueda activa de empleo

## **6.- ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE**

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la cocina y restauración.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los **objetivos del módulo** versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

## 7.-METODOLOGÍA

Se desarrollará, de un lado, una metodología explicativa o expositiva (exposiciones teóricas seguidas de supuestos prácticos), se pretende con ello, que los alumnos y las alumnas sean capaces de utilizar las herramientas de consulta y aprendizaje necesarias más que memorizar todos los pasos para llevar a cabo un supuesto práctico concreto. Con el trabajo en el aula se pretenderá que el/la alumno/a relacione el contenido del tema en cuestión con situaciones reales de la vida cotidiana, de tal manera que lo que el/la alumno/a aprenda tenga significado para él. La mencionada metodología expositiva será siempre paralela al desarrollo de una metodología investigativa, creativa, motivadora y personalizada atendiendo tanto las necesidades del grupo como de cada uno de sus miembros. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los Resultados de aprendizaje y los Criterios de Evaluación, en las que el alumnado es protagonista y responsable de su aprendizaje.

La metodología didáctica de la formación profesional específica favorece en el/la alumno/a la capacidad para el autoaprendizaje y el trabajo en equipo, premisa que tendremos en cuenta para fomentar en todo momento la participación activa del alumnado mediante la realización de trabajos de investigación, participación en debates, expresión de propias opiniones, etc.,



puesto que éste debe acostumbrarse a obtener información de distintos manuales de referencia y medios de comunicación y a realizar trabajos de campo.

Pretenderemos fomentar la interacción, la responsabilidad sobre el aprendizaje, la motivación para que favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite el desarrollo de habilidades y potencie la evaluación como un proceso de retroalimentación continua. En cualquier caso, será el mundo real del trabajo y la empresa el objeto de ejemplificación constante.

Se podrán desarrollar distintos tipos de actividades;

- Actividades de introducción ( diagnósticas o motivadores), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada unidad.
- Actividades de ampliación y refuerzo para atender la diversidad.
- Actividades individuales y en grupo
- Actividades complementarias y extraescolares: visitas a empresa, talleres de Primeros Auxilios,

## 8.-EVALUACIÓN

Se deberán considerar las capacidades terminales como expresión de los resultados que deben ser alcanzados por los alumnos y alumnas en el proceso de enseñanza-aprendizaje, y los criterios de evaluación como referencia del nivel aceptable de esos resultados de aprendizaje.

La evaluación debe ser continua en cuanto que está inmersa en el proceso de enseñanza aprendizaje del alumno o alumna. Así entendida, sería otra de las dimensiones sobre las que se extiende el proceso educativo, gracias a la cual, el aprendizaje puede retroalimentarse permanentemente con la información obtenida e introducir las mejoras y adaptaciones oportunas.

La información que es preciso recoger y evaluar se refiere a la marcha y a los resultados del proceso educativo en su totalidad, y no sólo al alumnado. Por tanto, desde esta perspectiva,

también deben ser objeto de evaluación el diseño y planificación del proceso de enseñanza aprendizaje, las estrategias metodológicas y los resultados alcanzados en relación con los objetivos propuestos. Así, desde esta nueva concepción, evaluar es mucho más que calificar; significa enjuiciar, tomar decisiones sobre nuevas acciones a emprender y, en definitiva, transformar para mejorar.

La detección y satisfacción de las necesidades educativas es lo que da sentido a la evaluación. Desde una perspectiva práctica, la evaluación debe ser:

- Individualizada: centrándose en las particularidades de cada alumno y en su evolución.
- Integradora: para lo cual tiene en cuenta las características del grupo a la hora de seleccionar los criterios de evaluación.
- Cualitativa: ya que además de los aspectos cognitivos, se evalúan de forma equilibrada los diversos niveles de desarrollo del alumno.

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
4. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación.

- Orientadora: dado que aporta al alumnado la información precisa para mejorar su aprendizaje y adquirir estrategias apropiadas.

- Continúa: entendiendo el aprendizaje como un proceso continuo, contrastando los diversos momentos o fases.

Fases:

- Evaluación inicial de los conocimientos de partida del alumnado y de sus características personales, de forma que se puedan adaptar los aprendizajes a las diferencias individuales.
- Evaluación continua de la evolución a lo largo del proceso enseñanza aprendizaje.
- Evaluación final de los resultados finales del proceso de aprendizaje.

Como concreción de lo expuesto, cuando se lleven a cabo actividades y trabajos en grupo (debates, informes, trabajos, exposiciones.....) se calificarán los mismos evaluándose, en su caso, tanto la calidad de los trabajos o informes, como la claridad de las exposiciones y el interés y la participación en las actividades, teniéndose en cuenta también la integración de los alumnos en el grupo y el diálogo con los otros grupos.

También es de gran importancia la realización de trabajos y actividades individuales, tanto escritos como orales, y la resolución de ejercicios y cuestionarios con el fin de conocer y evaluar el grado de comprensión con que van adquiriendo individualmente los conocimientos.

De este modo se podrán poner de manifiesto las deficiencias o errores en la comprensión de los conceptos y procesos. La evaluación de los aprendizajes del alumnado con necesidades educativas especiales que curse este nivel educativo, se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizajes propuestos que, en todo caso, asegurarán un nivel suficiente y necesario de consecución de las capacidades correspondientes imprescindibles para conseguir la titulación.

## 8.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos para favorecer la evaluación continua.

2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:

- La observación:
- Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación.

•Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

3.Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

## 8.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Los RA tendrán el mismo peso en la calificación, esto es, media aritmética de los 7 Resultados de Aprendizaje.
2. La calificación del MP será la media aritmética de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
3. Para superar el Módulo el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
4. Para superar un RA se hará la media ponderada o aritmética de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
5. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada RA y/o CE ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.
6. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del Módulo que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
7. Las notas en las evaluaciones parciales y finales se redondean a partir de su superación con un mínimo de 5 puntos.

## 9.-MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación de acceso al currículum: **no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación**, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

## 10.-RECURSOS DIDACTICOS

- Libro de texto "Formación y orientación laboral", editorial McGrawHill. - Recursos propios del aula (pizarra, tiza, rotulador y demás accesorios, ...).
- Aula de informática. (Uso de Internet:): Utilizaremos como fuente de información y consulta diversos sitios web de uso generalizado e información especializada
- Correo electrónico del profesor. Los alumnos disponen de una dirección de correo para enviar o recibir actividades y demás material didáctico.

Webs:

- Blog del profesor: <http://tublogdeconomia.blogspot.com.es/>
- Webs: [www.seg-social.es](http://www.seg-social.es) [www.sepe.es](http://www.sepe.es)
- Wikipedia: enciclopedia gratis, libre y accesible por todos. Permite revisar, escribir y solicitar artículos. <http://es.wikipedia.org/wiki/Portada>.
- Página Oficial del Ministerio de Trabajo
- Página Oficial de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía: Información sobre el empleo en Andalucía. [http://www.juntadeandalucia.es/empleo/www/index\\_tematicas.php](http://www.juntadeandalucia.es/empleo/www/index_tematicas.php).
- Página del Boletín Oficial del Estado, BOE. <http://www.boe.es/> y página del Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, B.O.J.A. <http://www.andaluciajunta.es/BOJA>.
- Banco de Recursos Educativos de la red Averroes: <http://www.juntadeandalucia.es/averroes/impe/web/portadaRecursosEducativos?pag=/contenidos/B/BancoDeRecursos/SoftwareEducativo>.

## 11.-EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

Es necesario reflexionar acerca de la adecuación de los objetivos didácticos y de la selección de los contenidos y si tienen en cuenta los conocimientos previos. Se contemplará su grado de adecuación al ritmo de aprendizaje del grupo y a las diferencias entre los alumnos, el interés que ha despertado; respecto a los materiales utilizados, su rigor, interés y claridad; en relación con los instrumentos utilizados, su adecuación y utilidad; respecto a las actividades si son motivadoras y se adaptan a las capacidades de los alumnos, si aportan información suficiente, si el tiempo está bien estructurado y si la prueba objetiva de evaluación es la más adecuada, por último se valorará el ambiente de trabajo en clase y la adecuación de los grupos de trabajo.

Las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede. Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente si procede.

## 12- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

- Visitar una empresa o entidad de la localidad, como actividad extraescolar si es posible.
- Talleres de Primeros Auxilios,
- Participar con la ecoescuela del centro a través del proyecto emprendedor que desarrollen en la materia.

## 13.- FOMENTO DE LA COMPRENSIÓN LECTORA. PLAN DE LECTURA

Al respecto de la plan lector, desde esta materia hemos de favorecer que el alumnado se interese por la lectura y busque en los libros la forma de profundizar e indagar sobre los distintos aspectos que se tratan en cada una de las unidades didácticas.

Implicar al alumnado en la adquisición de una lectura activa y voluntaria, que le permita el conocimiento, la comprensión, la crítica del texto y el intercambio de experiencias e inquietudes, será clave para estimular el interés por la lectura y el fomento de la expresión oral.

El uso de la expresión oral y escrita se trabajará en múltiples actividades que requieran para su realización destrezas y habilidades que el alumnado tendrá que aplicar: exposiciones, debates, técnicas de trabajo cooperativo, realización de informes u otro tipo de textos escritos con una clara función comunicativa.

Cada unidad didáctica utiliza tipologías de textos diferentes (expositivos, descriptivos y textos discontinuos a partir de la interpretación de tablas, datos, gráficas o estadísticas).

Para la mejora de la fluidez de los textos continuos y la comprensión lectora, se crearán tiempos de lectura individual y colectiva, desarrollando estrategias a partir de preguntas que pongan en juego diferentes procesos cognitivos: localizar y obtener información, conocer y reproducir, aplicar y analizar interpretar e inferir y razonar y reflexionar. El uso de la expresión oral y escrita se trabajará en múltiples actividades que requieran para su realización destrezas y habilidades que el alumnado tendrá que aplicar: exposiciones, debates, técnicas de trabajo cooperativo, realización de informes u otro tipo de textos escritos con una clara función comunicativa.