

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**



**MÓDULO PROFESIONAL: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

**CURSO: 1º CFGM: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**V. Septiembre, 2023**

## ÍNDICE

- 1.- Introducción. Contextualización.
  - 2.- Objetivos.
    - 2.1.-Objetivos generales de CF.
    - 2.2.-Objetivo de módulo.
  - 3- Competencias profesionales, personales y sociales.
    - 3.1.- Competencia general del título.
    - 3.2.- Competencias profesionales, personales y sociales.
  4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.
  - 5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.
    - 5.1.- Contenidos básicos.
    - 5.2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas.
    - 5.3.- Contenidos transversales.
  - 6.- Metodología.
    - 6.1.- Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.
    - 6.2.- Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
    - 6.3.- Coordinación pedagógica.
  - 7- Actividades, organización, materiales y recursos didácticos.
    - 7.1.- Actividades extraescolares.
    - 7.2.- Actividades complementarias.
    - 7.3.- Plan lector.
  - 8.- Evaluación del proceso de aprendizaje.
    - 8.1.- Sesiones de evaluación.
    - 8.2.- Evaluación continua.
    - 8.3.- Criterios e instrumentos de evaluación.
    - 8.4.- Criterios de calificación.
    - 8.5.- Instrumentos de calificación.
    - 8.6.- Periodo de recuperación y mejora.
    - 8.7.- Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno/a.
    - 8.8.- Calificación de la evaluación final.
  - 9.- Evaluación del proceso de enseñanza.
  - 10- Atención a la diversidad.
  - 11.- Planes y programas
  - 12.- Marco normativo y organización escolar.
- ANEXO 1. Resumen de los criterios de calificación.

## **1.- Introducción y contextualización**

La siguiente programación está desarrollada para el Ciclo Formativo de **Grado Medio de Servicios en Restauración** en oferta dual, donde se imparte el módulo de **Formación y Orientación Laboral** (FOL en adelante). Este módulo se imparte en el primer curso del ciclo formativo mencionado, en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar, en modalidad presencial, no dual y horario de mañana lunes y martes.

### **- Características del centro:**

Esta Programación se desarrolla en un Centro de Educación Secundaria Obligatoria, situado en una localidad costera del levante almeriense llamada Mojácar, a 90 kilómetros de la capital. El I.E.S. Rey Alabez es un centro de Educación Secundaria Obligatoria que acoge en torno a 290, 267 de secundaria, cuyas edades oscilan mayoritariamente entre los 12 y 16/18 años, edad de afirmación de la personalidad y que a veces presenta alteraciones conductuales y manifestaciones de rebeldía propias de la adolescencia. El alumnado proviene especialmente del municipio de Mojácar y algunos de Turre y Garrucha. El número de matrículas varía a lo largo de cada curso de manera continuada, con altas permanentes, en cualquier mes, y algunas bajas.

Nuestro instituto se encuentra ubicado en la zona de Mojácar-Playa, a 2 Km del casco urbano de Mojácar pueblo, en la C/ Albardinar, s/n, código postal 04638, con número de teléfono: 950-451578 y fax: 950 451655, su página web es: [iesreyalabez.es](http://iesreyalabez.es) y el correo electrónico:

04700090.edu7@juntadeandalucia.es

Se encuentra en una zona residencial costera, rodeado de casas bajas- máximo dos alturas- y parcelas sin edificar, y junto al Centro Médico de Mojácar- Playa, a 300 metros del cruce de la carretera Al-6111 con la Al-5107, dirección Garrucha.

Nuestro municipio cuenta con una población dispersa, por lo que la mayoría de alumnado hace uso del transporte escolar, alrededor del 90%. La pérdida del mismo supone un aumento de los retrasos y del absentismo. El centro es pequeño, se inauguró en el curso académico 2022/2023 está compuesto por 3 edificios independientes, uno destinado a Zona Docente y Administración, otro destinado a Gimnasio y Servicios y a la Escuela de Hostelería y el otro destinado a vivienda del conserje. Además cuenta con pistas polideportivas. La superficie de la parcela es de 6887,50 metros cuadrados. Con una superficie construida de 3204,50 metros cuadrados.

El edificio principal consta de 2 plantas en las que se encuentran las aulas, departamentos y oficinas. En el otro edificio, de planta baja, están ubicados el gimnasio, comedor y cafetería, por lo que no se producen grandes desplazamientos del alumnado ni del profesorado. Dispone de porche para resguardarse de las inclemencias del tiempo.

Las aulas ordinarias se encuentran en el ala izquierda del edificio principal, estando actualmente los grupos de primero y cuarto en la planta superior, y los de tercero y segundo en la inferior.

Las aulas específicas se encuentran en la otra ala del edificio, pero las distancias son mínimas, no significando en ninguna ocasión las causas de los retrasos que se produzcan en los cambios entre clases.

El patio rodea a todo el edificio principal y presenta algunos espacios recónditos propicios para esconderse, por lo que se han establecido cinco puntos de guardia para la vigilancia de los recreos.

En este presente curso 2022/2023 contamos con 10 unidades:

- 2 grupos de 1º de E.S.O.
- 2 grupos de 2º de E.S.O.
- 3 grupos de 3º de E.S.O.
- 3 grupos de 4º de E.S.O.
- Programa PMAR de 2º y Programa de Diversificación Curricular 3º ESO.
- Aula temporal de adaptación lingüística.
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios de Restauración.

#### - Características del alumnado:

Esta programación va enfocada a un grupo reducido de 6 alumnos y alumnas de edades comprendidas entre los 16 y los 51 años. A pesar del reducido número de estudiantes que componen el grupo/clase, se trata de un grupo heterogéneo en cuanto a formación y experiencia previa, nivel madurativo y ritmos de aprendizaje, entre otros. No obstante, en general, se trata de un grupo de personas con suficiente madurez intelectual y capacidad de razonamiento.

Tras las primeras observaciones registradas, se determina que la mayoría del alumnado se han matriculado en el ciclo por diversos motivos, ajenos todos ellos al interés por la profesión. Bien es cierto, que la zona exige una demanda de este perfil profesional y por tanto, ven una fácil salida laboral hasta que alcancen sus metas profesionales.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios cercanos como: Mojácar, Garrucha, Vera, Cuevas del Almanzora, Turre, Arboleas.

## **2.- Objetivos**

### **2.1.- Objetivos generales del CF**

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

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) 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 los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.

- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

## **2.2.- Objetivos del módulo**

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo relacionados a continuación:

- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

## **3- Competencias profesionales, personales y sociales**

### **3.1.- Competencia general del título**

Tal y como establece el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, la competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

### **3.2.- Competencias profesionales, personales y sociales**

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

- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

## **4.- Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados**

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las Competencias. Tanto unos como otros figuran en la Orden que desarrolla el currículo para Andalucía.

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación relacionados para este módulo son los siguientes:

**RA 1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de**

**inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida. Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Servicios en Restauración.
- b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Servicios en Restauración.
- 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.
- e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.
- f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

**RA 2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Servicios en Restauración.
- b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
- d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
- e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

**RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- 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 Servicios en Restauración.
- j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

**RA 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

**RA 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Servicios en Restauración.
- e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- 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 Servicios en Restauración.
- 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 Servicios en Restauración.

**RA 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.**

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- 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.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- 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.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Servicios en Restauración.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme).

**RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Servicios en Restauración.**

**Criterios de evaluación:**

- 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.

- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- 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.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

## **5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.**

### **5.1.- Contenidos básicos**

La Orden de 9 de octubre de 2008, establece los siguientes contenidos básicos:

#### **Búsqueda activa de empleo:**

- Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Servicios en Restauración.
  - o Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título: competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.
  - o Mercado laboral: tasas de actividad, ocupación y paro.
  - o Políticas de empleo.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
  - o Definición del objetivo profesional individual.
  - o Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Servicios en Restauración.
  - o Formación profesional inicial.
  - o Formación para el empleo.
- Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Servicios en Restauración.
- El proceso de toma de decisiones.
- El proyecto profesional individual.
- Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
  - o Métodos para encontrar trabajo.
  - o Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.
  - o Análisis de los procesos de selección.
  - o Aplicaciones informáticas.
  - o Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

#### **Gestión del conflicto y equipos de trabajo:**

- Concepto de equipo de trabajo.
  - o Clasificación de los equipos de trabajo.
  - o Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.
  - o Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
  - o Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
  - o Técnicas de dirección de equipos.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Equipos en el sector de la restauración según las funciones que desempeñan.
- Equipos eficaces e ineficaces.
  - o Similitudes y diferencias.
  - o La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.



- La participación en el equipo de trabajo.
  - o Diferentes roles dentro del equipo.
  - o La comunicación dentro del equipo.
  - o Organización y desarrollo de una reunión.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
  - o Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- El proceso de toma de decisiones en grupo.

#### **Contrato de trabajo:**

- El derecho del trabajo.
- Relaciones Laborales.
  - o Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
  - o Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
  - o Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y Deberes derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
- El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
  - o Salario Mínimo Interprofesional.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
- Representación de los trabajadores/as.
  - o Representación sindical y representación unitaria.
  - o Competencias y garantías laborales.
  - o Negociación colectiva.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Servicios en Restauración.
- Conflictos laborales.
  - o Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.
  - o Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

#### **Seguridad Social, empleo y desempleo:**

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.
- Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

#### **Evaluación de riesgos profesionales:**

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.
- Riesgos específicos en el sector de la restauración.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

#### **Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:**

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una «pyme».

### Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
- Primeros auxilios.

### 5.2.- Temporalización y relación curricular de las unidades didácticas

El módulo profesional tiene una duración de 96 horas, distribuidas en 3 horas semanales. La distribución semanal se hará en función del calendario escolar del curso.

Tabla 1. Relación de las competencias profesionales, personales y sociales (CPPS), los objetivos generales (OG), los resultados de aprendizaje (RA), los criterios de evaluación (CE), las unidades de trabajo (UT), los contenidos básicos (CB) y la temporalización prevista.

CPPS	OG	RA	CE	UT	CB	HORAS	TRIMESTRE
j), k)	i), l), m)	5  7	a), b), g)  a)	<b><u>U.T. 8 PRL. Conceptos.</u></b>	Evaluación de riesgos profesionales	14	1º
j), k)	i), l), m)	5  7	c), d), e), f)  a), b)	<b><u>U.T. 9 Factores de riesgo y su prevención.</u></b>	Evaluación de riesgos profesionales Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.	14	1º
j), k)	i), l), m)	6  7	a - g)  c), d), e), f)	<b><u>U.T. 10 Gestión de la prevención y primeros auxilios.</u></b>	Planificación de la prevención de riesgos en la empresa Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.	14	1º
j), k)	i), l), m)	3	a), b), c)	<b><u>U.T. 1 La relación laboral.</u></b>	Contrato de trabajo	5	2º
j), k)	i), l), m)	3	d)	<b><u>U.T. 2 El contrato de trabajo.</u></b>	Contrato de trabajo	4	2º
j), k)	i), l), m)	3	e), f), i))	<b><u>U.T. 3 La jornada laboral</u></b>	Contrato de trabajo	4	2º
j), k)	i), l), m)	3	e), f), h)	<b><u>U.T. 5 Modificación, suspensión y extinción del contrato</u></b>	Contrato de trabajo	6	2º
j), k)	i), l), m)	3  4	g), i)  d), e)	<b><u>U.T. 4 El salario la nómina</u></b>	Contrato de trabajo Seguridad social, empleo y desempleo	6	2º
j), k)	i), l), m)	4	a) – h)	<b><u>U.T. 7 La Seguridad Social y desempleo</u></b>	Seguridad Social, empleo y desempleo.	8	2º
j), k)	i), l), m)	1	a) – g)	<b><u>U.T. 11 Orientación laboral</u></b>	Búsqueda activa de empleo	12	3º
j), k)	i), l), m)	2  3	a) – g)  j)	<b><u>U.T. 12 Conflicto, negociación y equipos</u></b>	Gestión del conflicto y equipos de trabajo.	6	3º
j), k)	i), l), m)	3	j)	<b><u>U.T. 6 Participación de los trabajadores en la empresa.</u></b>	Contrato de trabajo	3	3º

### **5.3.- Contenidos transversales**

La formación profesional contribuirá a, entre otros aspectos, posibilitar que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas a un campo o sector profesional que permita al alumnado el aprendizaje a lo largo de la vida, a progresar en el sistema educativo, y a incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía, se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales y salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional**, y el respeto **al medio ambiente**. Estos contenidos tienen como objetivo la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación y actuar con actitud crítica y responsable, y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

## **6.- Metodología**

### **6.1.- Orientaciones pedagógicas del módulo profesional**

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.

### **6.2.- Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje**

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.

Además, cumpliendo con la actual normativa de educación, se potenciará el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) para garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo. Para ello, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de

presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado, siempre teniendo en cuenta que habrá de respetarse el currículo fijado.

### **6.3.- Coordinación pedagógica**

El equipo educativo coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo.

### **7.- Actividades, organización, materiales y recursos didácticos**

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica. Será importante el **feedback** con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un **clima de interacción positivo** alumnado-docente-alumnado. Fundamentalmente se seguirá la siguiente estrategia metodológica: **exploración => motivación => desarrollo de contenidos => tareas y actividades => evaluación.**

La metodología a emplear se caracterizará por ser **coherente** (objetivos-procedimientos/conceptos-resultados), **flexible** (diferentes ritmos de aprendizaje), **realista** (exponiendo la utilidad de lo aprendido), **activa** (guía-docente, protagonista-estudiante), **teórico-práctica** (para el desarrollo de las competencias en un entorno laboral real), **positiva** (estimulando y alentando a los estudiantes), y **participativa** (trabajando de manera solidaria).

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **iniciales** (brainstorming, preguntas orales, cuestionarios...), **de desarrollo y consolidación** (supuestos prácticos, cálculos, cuestionarios, test, lectura de artículos y noticias, debates, puestas en común, exposiciones, visualización de películas/programas/vídeos...), **de investigación** (búsquedas de información en internet/bibliografía para su posterior exposición oral o escrita, análisis de datos...), **de ampliación y recuperación** (en diferentes formatos), y **de síntesis y resumen** (esquemas, mapas conceptuales...). Dada la especial naturaleza del módulo profesional y sus objetivos, la principal actividad durante todo el curso será el **Plan de empresa**, desarrollado y pautado adecuadamente por el docente.

Se comenzará presentando cada unidad de trabajo exponiendo la importancia que tiene el tema, los objetivos y los contenidos.

La **disposición del aula** formará parte también del sistema metodológico. Al tratarse de un ciclo formativo orientado al servicio, se romperá frecuentemente la tradicional disposición del aula para crear espacios para interactuar, simular, operar y teatralizar situaciones, exposiciones, simulaciones y trabajos varios relacionados con el perfil profesional del título. El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas será también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas. Audio, vídeo, webs, apps, herramientas on-line, imágenes en varios formatos, portales educativos, etcétera, formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales, manuales de diversas editoriales y material complementario relacionado con el sector y la materia.

- **Recursos digitales:** plataforma Moodle Centros, webs, webs de diseño gráfico (Canva) apps, simuladores empresariales y/o softwares de gestión, herramientas on-line proporcionadas por Andalucía Emprende, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Socrative, Kahoot...) almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., procesadores de texto, etcétera.
- **Recursos tradicionales:** documentos PDF, revistas, periódicos, informes de coyuntura, documentos contables y material fotocopiado rellenable (fichas) que se colgarán en Moodle y/o se entregará físicamente al alumnado.

- **Libro de texto:** “Formación y Orientación Laboral. Saberes básicos” de la editorial Tulibrodefp.

### **7.1.- Actividades extraescolares**

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro, tanto con un grupo solo como con otros grupos del ciclo formativo o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica (vital en el sector) y el contacto con la actividad real y profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones y a priori se estiman las siguientes, sin perjuicio de que puedan considerarse otras posibles:

- Actividades con/sin pernoctación por la comarca.
- Actividades con/sin pernoctación por la provincia.
- Actividades con/sin pernoctación nacionales (incluyendo otras provincias andaluzas).
- Actividades con pernoctación internacionales.

### **7.2.- Actividades complementarias**

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Conferencias y charlas impartidas por empleados públicos de organismos relacionados con el mundo laboral (SAE o similares).
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas, exposiciones o eventos de empleo.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.
- Charlas y talleres sobre protocolos de emergencia y primeros auxilios impartidas por profesionales.
- Las relacionadas con las efemérides: la conmemoración del día mundial de la Salud Mental, Día de la Empresa en Andalucía, del día de la mujer, del flamenco, del descubrimiento de América, del día de la Constitución, del Estatuto de Andalucía, del medio ambiente, de la paz, violencia de género, día de Europa, etc.
- Las relacionadas con los planes y programas del centro.

### **7.3. Plan lector**

Para el desarrollo de la competencia lingüística de los estudiantes se fomentará la lectura en las diferentes sesiones lectivas a través de artículos, apuntes, webs, blogs, etcétera.

## **8.- Evaluación del proceso de aprendizaje**

Se va a seguir un proceso de **evaluación continua** en virtud de lo estipulado en la 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 del sistema educativo en Andalucía y, por lo tanto, se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.

### **8.1.- Sesiones de evaluación**

Se desarrollarán en los diferentes parciales (2 al tratarse de un módulo profesional del 2º

curso). Hay también una sesión de **evaluación inicial** (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica), y otra de **evaluación final**.

## **8.2.- Evaluación continua**

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular a clase por parte del alumnado se hace imprescindible**, tal y como refleja la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I, artículo 2: *La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.*

La no asistencia a clase no supone para un estudiante la pérdida del derecho a ser evaluado, sino la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua en base a los distintos criterios de evaluación. En estos casos, la insostenibilidad del propio proceso de evaluación continua es evidente y escapa de la voluntad del docente.

## **8.3.- Criterios e instrumentos de evaluación**

**Los criterios de evaluación** del módulo profesional, especificados en páginas anteriores, **permitirán comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje**, y van a ser la base para la aplicación de la **evaluación criterial** a desarrollar.

**Los medios instrumentales** explícitos para comprobar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, la competencia general del título y las competencias profesionales, personales y sociales, serán:

- **Pruebas objetivas:** Podrán ser orales o escritas, de ser escritas podrán contener test, verdadero o falso, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, identificación de conceptos, relacionar conceptos, supuestos prácticos, operaciones de cálculo, conclusiones, y cualquier otra fórmula determinada por el docente.
- **Tareas-prácticas:** exposiciones en el aula, simulaciones, trabajos por escrito de profundización o investigación, actividades escritas u orales, cuestionarios, ejercicios de cálculo, actividades on-line, actividades audiovisuales, trabajos grupales o por parejas, resolución de supuestos prácticos, debates, puestas en común, desarrollo de planes o procesos, y otras posibles determinadas por el docente.

## **8.4.- Criterios de calificación**

Determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Cada resultado de aprendizaje tiene asociados unos criterios de evaluación, los cuales están ponderados de manera aritmética (todos tienen el mismo peso dentro del resultado de aprendizaje al cual van asociados). Por lo tanto, los criterios de calificación vienen dados por la siguiente ponderación de cada resultado de aprendizaje (RA):

<b>RA</b>	<b>PONDERACIÓN.</b>
<b>1</b>	<b>14,29%</b> de la calificación del módulo profesional.
<b>2</b>	<b>14,29%</b> de la calificación del módulo profesional.
<b>4</b>	<b>14,29%</b> de la calificación del módulo profesional.
<b>5</b>	<b>14,29%</b> de la calificación del módulo profesional.
<b>6</b>	<b>14,29%</b> de la calificación del módulo profesional.
<b>7</b>	<b>14,29%</b> de la calificación del módulo profesional.

Para **superar el módulo**, el/la alumno/a deberá superar todos los resultados de aprendizaje con calificación igual o superior a 5. **Para superar un resultado de aprendizaje** se hará la media aritmética de los criterios de evaluación asociados al mismo, debiendo resultar una calificación igual o mayor a 5. Para evaluar los diferentes criterios se utilizarán instrumentos de evaluación variados. En el caso de que un criterio de evaluación sea evaluado por más de un instrumento, la calificación de ese criterios será la resultante de calcular la media aritmética de las calificaciones obtenidas en los distintos instrumentos de evaluación.

La **nota media de cada evaluación** se obtendrá con la media aritmética de los resultados de aprendizaje trabajados en la misma. La expresión de la calificación obtenida se realiza mediante escala numérica del 1 al 10, sin cifras decimales. De esta manera, como la nota ha de ser un número entero se redondeará al alza si los decimales son igual o superan el 0,5 y se redondeará hacia abajo si es inferior al 0,5. Se considerará aprobado el trimestre si la nota es igual o superior a 5.

Las **ausencias del alumnado**, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados criterios de evaluación al estudiante en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados criterios de evaluación que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos, el estudiante afectado tendrá derecho a ser evaluado aplicando dichos criterios de evaluación en el periodo de recuperación y mejora de la calificación entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).

La **no presentación a las pruebas objetivas** sin justificar, y la **no presentación de las tareas y prácticas evaluables** en la forma y fecha requerida sin justificar, supondrá tener que recuperarla en el periodo de recuperación si el resultado de aprendizaje al cual va asociada (mediante los criterios evaluados en dicha prueba) resulta una nota inferior a cinco.<sup>1</sup> Si se justifica, se buscarán fechas alternativas previas al periodo de recuperación dentro del trimestre. De la misma forma ocurrirá si durante la celebración de una prueba objetiva escrita u oral el estudiante emplea malas artes, dispositivos electrónicos o de cualquier otra índole, o es pillado copiando.

Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

### **8.5.- Instrumentos de calificación**

Los instrumentos de calificación o herramientas serán: **observación sistemática, listas de control, escalas de valoración, plantillas de corrección, rúbricas y cuaderno del profesor**, entre otras.

### **8.6.- Periodo de recuperación y mejora**

Para aquel alumnado que, una vez superadas las horas totales del curso (finalizadas las clases), tiene **algún resultado de aprendizaje por alcanzar**, se establece un **periodo de recuperación**. También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación del alumnado. Este periodo se establece entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase conforme a lo establecido en la normativa, y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase.

Para el alumnado calificado negativamente en algún resultado de aprendizaje durante las evaluaciones parciales, se realizará un plan de recuperación en el periodo establecido. En esta recuperación se evaluarán los criterios de evaluación no alcanzados a través de los instrumentos de evaluación previstos, que serán de las mismas características de los ya realizados y/o podrán modificarse a criterio del docente por cuestiones de tiempo, espacio o características del alumnado.

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 profesional que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que aparecerá como nota de evaluación final.

1 Se justifica la falta de asistencia por motivos médicos o de salud, citaciones judiciales, y razones de fuerza mayor, siempre con justificante documental.

### **8.7.- Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno/a**

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que éste se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

### **8.8.- Calificación en la evaluación final**

Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para el módulo profesional. Para establecer dicha calificación, los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

La **calificación en la evaluación final** del módulo profesional (entre 0 y 10) será, como ya se ha especificado anteriormente, **la media ponderada de las calificaciones de cada uno de los resultados de aprendizaje**, observando **siempre que se hayan superado todos**, o bien en periodo ordinario, o bien durante el periodo de recuperación y mejora.

Para superar el módulo profesional, cada estudiante deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje asociados al módulo profesional, cada uno con una **calificación igual o superior a 5**, lo que evidencia la adquisición de los resultados de aprendizaje.

### **9.- Evaluación del proceso de enseñanza**

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feedback con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada.
- Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo que se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.



## **10.- Atención a la diversidad**

El crecimiento cuantitativo de los destinatarios de la formación profesional conlleva un aumento de los factores de diversidad. Para dar una respuesta se realizarán adaptaciones con medidas no significativas en aquellos casos pertinentes cumpliendo así con el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) para garantizar una efectiva educación inclusiva, permitiendo el acceso al currículo a todo el alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo. Para ello, tal y como se ha concretado en el epígrafe 6 de la presente programación didáctica, en la práctica docente se desarrollarán dinámicas de trabajo que ayuden a descubrir el talento y el potencial de cada alumno y alumna y se integrarán diferentes formas de presentación del currículo, metodologías variadas y recursos que respondan a los distintos estilos y ritmos de aprendizaje del alumnado, siempre teniendo en cuenta que habrá de respetarse el currículo fijado.

Se podrán adecuar, por tanto, las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo. No obstante, estas adaptaciones no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Entonces, debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

Además se contemplan las siguientes medidas para necesidades específicas de apoyo educativo concretas:

### **Dislexia**

- Empleo de material audiovisual y gráfico para facilitar el binomio imagen-palabra.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Evitar que el estudiante copie enunciados o información escrita.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- No emplear el color rojo para ninguna corrección.
- No corregir de manera sistemática las faltas de ortografía.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.
- Tratamiento adecuado en el grupo clase para la normalización y el respeto y tolerancia ante las distintas formas de aprender.

### **Trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH)**

- Situar al estudiante en primera fila y mantenimiento de frecuente contacto visual.
- Dar instrucciones ordenadas y claras, asegurando que se han entendido antes de comenzar las tareas, actividades, trabajos en equipo, pruebas objetivas, etcétera.
- Ampliar el tiempo de las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera.
- Requerimiento del apoyo de las familias en caso de menores de edad.

### **Bajo/nulo nivel de español**

En el caso de **estudiantes extranjeros con dificultades comunicativas** por no ser el español su lengua materna, se adoptarán algunas medidas no significativas:

- Empleo de diccionario o traductor de Google.
- Concreción de los términos clave para una mejor asimilación de los conceptos a partir de tareas de ampliación de vocabulario y/o de síntesis.
- Ayuda durante las pruebas objetivas y tareas, actividades, prácticas, trabajos en equipo, etcétera, en caso de desconocimiento del significado de determinados términos o expresiones.
- Sugerencias individualizadas relativas a la **necesidad de mejorar a partir del esfuerzo fuera del horario lectivo** (clases de español para extranjeros, lecturas en español, medios de comunicación en español, internet y RR.SS. en español, relaciones sociales en español para una mejor inmersión, etcétera).
- Apoyo dentro del horario no lectivo del docente (recreos u horas disponibles) para resolver dudas y/o establecer comunicaciones orales de cara a la progresión en el idioma.
- Sustitución de las pruebas objetivas escritas por pruebas orales dirigidas (en casos muy excepcionales de nivel de español extremadamente bajo).

### **Altas capacidades**

Si un estudiante concreto dadas sus **altas capacidades** lo demanda, se proporcionará material para profundizar en los contenidos tratados en el módulo profesional.

Para concluir, establecer que el **plan de recuperación y mejora** determinado en la presente programación **constituye por sí mismo una medida de atención a la diversidad**.

### **11.- Planes y programas**

Tal y como se ha contextualizado en el primer epígrafe de esta programación didáctica, la presente programación didáctica se desarrolla en el IES Rey Alabez de Mojácar y, por tanto, a nivel curricular se adapta al proyecto educativo del centro. Esto significa que, por ende, participa en los planes y programas que en él se trabajan en forma de actividades complementarias y/o transversales:

- Plan "Escuela Espacio de Paz"
- Plan para la igualdad entre hombres y mujeres.
- Transformación digital Educativa (TDE)

### **12.- Marco normativo y organización escolar**

La normativa de referencia para la elaboración de esta programación didáctica, entre otra, es:

- Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación (Texto consolidado, 23-03-2018)/Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (Texto consolidado, 23-03-2018).
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. (BOJA 26-12-2007)
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración. (BOJA 233 de 24 de noviembre de 2008).
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación del alumnado de la FP inicial.

- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

### **ANEXO 1. Resumen de los criterios de calificación**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CC %
<b>1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.</b>	<b>14,29%</b>
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el título.	2,04%
b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.	2,04%
c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del título correspondiente.	2,04%
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.	2,04%
e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.	2,04%
f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.	2,04%
g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	2,04%
<b>2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.</b>	<b>14,29%</b>
a) Se han valorado las <b>ventajas de trabajo en equipo</b> en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.	2,04%
b) Se han <b>identificado los equipos de trabajo</b> que pueden constituirse en una situación real de trabajo.	2,04%
c) Se han determinado las <b>características del equipo de trabajo eficaz</b> frente a los equipos ineficaces.	2,04%
d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de <b>diversidad de roles y opiniones</b> asumidos por los miembros de un equipo.	2,04%
e) Se ha <b>reconocido la posible existencia de conflicto</b> entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.	2,04%
f) Se han identificado los <b>tipos de conflictos</b> y sus <b>fuentes</b> .	2,04%
g) Se han determinado <b>procedimientos</b> para la <b>resolución del conflicto</b> .	2,04%

<b>3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.</b>	<b>14,29%</b>
a) Se han identificado los <b>conceptos básicos</b> del <b>derecho del trabajo</b> .	1,429%
b) Se han distinguido los <b>principales organismos</b> que intervienen en las <b>relaciones</b> entre <b>empresarios y trabajadores</b> .	1,429%
c) Se han determinado los <b>derechos y obligaciones</b> derivados de la <b>relación laboral</b> .	1,429%
d) Se han clasificado las principales <b>modalidades de contratación</b> , identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.	1,429%
e) Se han valorado las <b>medidas</b> establecidas por la legislación vigente para la <b>conciliación</b> de la vida laboral y familiar	1,429%
f) Se han identificado las características definitorias de los <b>nuevos entornos de organización del trabajo</b> .	1,429%
g) Se ha analizado el recibo de <b>salarios</b> , identificando los principales elementos que lo integran.	1,429%
h) Se han identificado las causas y efectos de la <b>modificación, suspensión y extinción</b> de la relación laboral.	1,429%
i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un <b>convenio colectivo</b> aplicable al sector profesional.	1,429%
j) Se han analizado las diferentes medidas de <b>conflicto colectivo</b> y los procedimientos de solución de conflictos.	1,429%
<b>4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.</b>	<b>14,29%</b>
a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como <b>pilar esencial</b> para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.	1,786%
b) Se han enumerado las <b>diversas contingencias</b> que cubre el sistema de Seguridad Social.	1,786%
c) Se han identificado los <b>regímenes</b> existentes en el sistema de la Seguridad Social.	1,786%
d) Se han identificado las <b>obligaciones de empresario y trabajador</b> dentro del sistema de seguridad social.	1,786%
e) Se han identificado en un supuesto sencillo las <b>bases de cotización</b> de un trabajador y las <b>cuotas</b> correspondientes a trabajador y empresario.	1,786%
f) Se han clasificado las <b>prestaciones</b> del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.	1,786%
g) Se han determinado las <b>posibles situaciones legales de desempleo</b> en supuestos prácticos sencillos.	1,786%
h) Se ha realizado el cálculo de la <b>duración y cuantía de una prestación por desempleo</b> de nivel contributivo básico.	1,786%
<b>5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral..</b>	<b>14,29%</b>
a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.	2,041%
b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.	2,041%
c) Se han clasificado los <b>factores de riesgo</b> en la actividad y los daños derivados de los mismos.	2,041%
d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del título correspondiente.	2,041%
e) Se ha determinado la <b>evaluación de riesgos</b> en la empresa.	2,041%
f) Se han determinado las <b>condiciones de trabajo</b> con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional .	2,041%
g) Se han clasificado y descrito los <b>tipos de daños</b> profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional .	2,041%

<b>6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.</b>	<b>14,29%</b>
a) Se han determinado los principales <b>derechos</b> y <b>deberes</b> en materia de prevención de riesgos laborales.	2,04%
b) Se han clasificado las distintas formas de <b>gestión de la prevención</b> en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.	2,04%
c) Se han determinado las formas de <b>representación</b> de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.	2,04%
d) Se han identificado los <b>organismos</b> públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.	2,04%
e) Se ha valorado la <b>importancia de la existencia de un plan preventivo</b> en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de <b>emergencia</b> .	2,04%
f) Se ha definido el <b>contenido del plan de prevención</b> en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional .	2,04%
g) Se ha proyectado un <b>plan de emergencia y evacuación</b> de una pequeña y mediana empresa.	2,04%
<b>7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando Las situaciones de riesgo en el entorno laboral relacionado con el título.</b>	<b>14,29%</b>
a) Se han definido las <b>técnicas de prevención y de protección</b> que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.	2,38%
b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de <b>señalización</b> de seguridad.	2,38%
c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de <b>emergencia</b> .	2,38%
d) Se han identificado las técnicas de <b>clasificación de heridos</b> en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.	2,38%
e) Se han identificado las técnicas básicas de <b>primeros auxilios</b> que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.	2,38%
f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la <b>vigilancia</b> de la <b>salud</b> del trabajador y su importancia como medida de prevención.	2,38%