



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: Formación y orientación Laboral

Código:0049

Duración: 96 horas/ 3 horas semanales

CURSO 2019/2020

PROFESOR; Mónica González Muñoz

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UD: unidades didácticas

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

RD 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas.

RD 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 Cocina y Gastronomía.

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

2. INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

El instituto en el que desarrollo mi trabajo es el "IES Alminares", en el edificio de Hostelería y Turismo, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que "es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, poniéndose de manifiesto en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".



CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

- Grado Medio: Cocina y Gastronomía, y Servicios en Restauración.
- FP Básica de Cocina y Restauración.

ESPACIOS DEL CENTRO:

- Aula de gestión. (cocina, cuarto frío, bodega, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.)
- Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.
- Una sección especializada con bibliografía de Hostelería y Turismo. (Común del centro).
- Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción)

MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería, etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

- Varias bibliotecas públicas.
- Bibliotecas especializadas de la Universidad.
- Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, patronato provincial de Turismo, Palacio de exposiciones y Congresos, etc.)
- Aeropuerto y Puerto fluvial.
- Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como son: Jerez, Trebujena, Lebrija, Cádiz, etc.

Ciudades que superan en la mayoría de los casos los 60.000 habitantes y algunas sobrepasan los 150.000 como el caso de Jerez y Cádiz. En total se podría decir que este centro geográfico supera los 600.000



habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector servicio: hostelería, alojamiento, restauración, comercio, ocio. Aunque hay un pequeño tejido industrial ubicado en zonas como Jerez y Cádiz. Lo que quiere decir que, el sector servicios es el mayor demandante de mano de obra cualificada y no cualificada.

ALUMNADO

Este Ciclo se imparte en Arcos, Cádiz capital, Jerez, San Roque, Conil, Barbate y Trebujena. Esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: (El bosque, Bornos, Villamartín, Prado del Rey, Puerto Serrano, pero también de Trebujena y Cádiz entre otros).

El perfil del alumnado de primero de Cocina y Gastronomía:

- Número de alumnas: 4
- Número de alumnos. 13
- Acceso al ciclo: ESO, Bachillerato, Prueba de acceso y FP Básica de Cocina y Restauración.
- Las edades están comprendidas entre los 16 y los 40 años.
- La mayoría son de clase media.

El perfil del alumnado de primero de Servicios en Restauración:

- Número de alumnas: 9
- Número de alumnos. 5
- Acceso al ciclo: Bachillerato, Prueba de acceso y FP Básica de Cocina y Restauración.
- Las edades están comprendidas entre los 16 y los 27 años.
- La mayoría son de clase media.

(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.)



3. OBJETIVOS GENERALES

- 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.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción
- 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 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. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Prospectiva del título en el sector o sectores. La profesión de **cocinero** se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:



1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa.
2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.
4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.



5º DESARROLLO DE UNIDADES DIDÁCTICAS Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UD (unidades de trabajo)	Nº HORAS	trimestre
K) m)	j)k)m)	RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	UD 1 El Derecho del Trabajo	8	1T (42 horas – 43,75%)
			UD 2 El contrato de trabajo	6	
			UD 3 La jornada de trabajo	6	
			UD 4 El salario y la nomina	8	
			UD5 Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.	7	
			UD6 Participación de los trabajadores	7	
K) m)	j)k)m9	RA 4. 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	UD 7 Seguridad social y desempleo	9	2T (30 horas – 31.25%)
K)	j)k)l)	RA 1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	UD 8 Orientación laboral	7	
K)l)	j)k)l)	RA 2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	UD 9 Equipos de trabajo	7	
			UD 10 Conflicto y negociación	7	
i) K) m)	i)k)m)l)	RA 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	UD 11 La prevención de riesgos: conceptos básicos	6	3T(24 horas- 25%)
K) m9	i)k)m)l)	RA 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	UD 12 La prevención de riesgos: legislación y organización	6	
K) m9	i)k)m)l)	RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando as situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía y en servicios de restauración.	UD 13 Factores de riegos y su prevención	6	
			UD 14 Emergencias y primeros auxilios	6	
Total				96	100%
1 parcial: 14 semanas x 3 horas= 42 horas 2 parcial: 10 semanas x3 horas = 30 horas 3 parcial: 8 semanas x3 horas= 24 horas					



7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓ LABORAL	
UNIDAD TRABAJO 1 : EL DERECHO DEL TRABAJO	
1. TEMPORALIZACIÓN: 8 HORAS	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo. c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral. f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo. 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 y de Servicios en Restauración.	4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none">- El derecho: nociones generales- El derecho del trabajo: relaciones laborales, no laborales y especiales- Fuentes del derecho: fuentes formales y materiales- Principios de aplicación del derecho laboral- Derechos y deberes de los trabajadores Tribunales laborales

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓ LABORAL	
UNIDAD TRABAJO 2 :EL CONTRATO DE TRABAJO	
1. TEMPORALIZACIÓN:6	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.	4.CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none">●Concepto de contrato de trabajo: elementos y capacidad para contratar●Forma del contrato de trabajo●El período de prueba●Contratos indefinidos



	<ul style="list-style-type: none">• Contratos de Duración Determinada• Los Contratos Formativos• Contrato a tiempo parcial: contrato de relevo y contrato fijo – discontinuo• Las agencias de colocación sin fines lucrativos• Las empresas de trabajo temporal
--	---

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 3 : LA JORNADA DE TRABAJO

1. TEMPORALIZACIÓN: 6

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

4. CONTENIDOS

- Tiempo de trabajo:
- jornada de trabajo,
- horas extraordinarias,
- permisos y vacaciones

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 4 : EL SALARIO Y LA NÓMINA

1. TEMPORALIZACIÓN: 8

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

4. CONTENIDOS

- Concepto, composición y garantías del salario.
- El recibo individual de salarios: la nómina.
- Cotización en el régimen general.
- Bases de cotización a la seguridad social.
- Tipos de cotización



MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 5: MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO DE TRABAJO

1. TEMPORALIZACIÓN:7

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral

4.CONTENIDOS

- Modificación del contrato de trabajo.
- Movilidad funcional.
- Movilidad geográfica.
- Modificaciones sustanciales de las condiciones de trabajo.
- Suspensión del contrato de trabajo: concepto, causas y efectos.
- Extinción del contrato de trabajo.
- Concepto y causas.
- Extinción por voluntad del trabajador.
- Extinción por causas objetivas
- Tipos de despido e indemnizaciones

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 6: PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES

1. TEMPORALIZACIÓN:7

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos

4.CONTENIDOS

- Concepto de sindicato.
- Órganos de representación de los trabajadores. Sindical y Unitaria
- Competencias y Garantías de los representantes de los trabajadores.
- Proceso de elección de los representantes de los



	<p>trabajadores.</p> <ul style="list-style-type: none">•Sindicatos más representativos.•Asociaciones empresariales.•Negociación colectiva: definición, contenido y ámbito de un convenio•Conflictos laborales
--	--

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 7 : SEGURIDAD SOCIAL Y DESEMPLEO

1. TEMPORALIZACIÓN:9

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- Se han identificado las obligaciones de empresa y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los

4.CONTENIDOS

- Concepto de seguridad social.
- Estructura.
- Regímenes de la seguridad social: generales y especiales.
 - Inscripción de empresas, afiliación, altas y bajas de trabajadores.
 - Cotización.
 - Asistencia sanitaria.
- Acción protectora de la seguridad social.
 - Incapacidad temporal.
 - Maternidad.
 - Incapacidad Permanente.
 - Jubilación.
 - Desempleo



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	
---	--

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 8 : ORIENTACIÓN LABORAL

1. TEMPORALIZACIÓN:7

RA 1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.
- 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 Cocina y Gastronomía.
- 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

4.CONTENIDOS

- Mercado de trabajo
- Itinerario profesional
- La búsqueda de empleo.
- Fuentes de información y reclutamiento.
- La carta de presentación.
- El currículum vitae.
- Proceso de selección de personal en entidades públicas y privadas: pruebas de selección y entrevista personal.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.



en el proceso de búsqueda de empleo. g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	
---	--

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 9 : EQUIPOS DE TRABAJO

1. TEMPORALIZACIÓN:7

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía y 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

4.CONTENIDOS

- Grupos y equipos de trabajo
- Características y funciones de los equipos
- Ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo
- Fases en su desarrollo
- Tipos de equipos
- Equipos eficaces e ineficaces
- La comunicación en el equipo
- Técnicas para trabajar en equipo

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 10 : CONFLICTO Y NEGOCIACIÓN

1. TEMPORALIZACIÓN:7

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

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- e) Se ha reconocido la posible existencia de

4.CONTENIDOS

- Conflicto: concepto, características y etapas



<p>conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</p> <p>f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.</p> <p>g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto</p>	<ul style="list-style-type: none">- Causas habituales del conflicto- Tipos de conflicto.- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.- La negociación como medio de superación del conflicto.- El proceso de resolución de conflictos y toma de decisiones en grupo
---	---

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 11 : LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: CONCEPTOS BÁSICOS

1. TEMPORALIZACIÓN:6

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

3.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 Cocina y Gastronomía y 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 Cocina y Gastronomía.

4.CONTENIDOS

- Relación entre trabajo y salud.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.



<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 y servicios en restauración.</p>	
---	--

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 12 : LA PREVENCIÓN DE RIESGOS: LEGISLACIÓN Y ORGANIZACIÓN

1. TEMPORALIZACIÓN:6

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

3.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

4.CONTENIDOS

- 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 psico-sociales.
- Riesgos específicos en la industria de sistemas microinformáticos y redes.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.



<p>prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración.</p> <p>g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una cocina.</p>	
---	--

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 13: FACTORES DE RIEGOS Y SU PREVENCIÓN

1. TEMPORALIZACIÓN:6

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía y en servicios de restauración.

3.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

4.CONTENIDOS

- Planificación de la prevención en la empresa.
- Medidas de protección
- Señalización de seguridad

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

UNIDAD TRABAJO 14 : EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS

1. TEMPORALIZACIÓN:6

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía y en servicios de restauración.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 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.

4.CONTENIDOS

- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Primeros auxilios



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



8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento como son; Aldea y Forma Joven, platos de la cocina Andaluza.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.



9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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.

9.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE 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.

10. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada Unidad Didáctica tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los Criterios de Evaluación pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumnado es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:



- a) Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
 - Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
 - Actividades individuales y en grupo.

4. **Espacios.** Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

11. EVALUACIÓN

Criterios de evaluación: El proceso de evaluación será continuo y estará basado en los siguientes procedimientos e instrumentos:

- a) La participación del alumnado en el aula. Para ello se utilizará la observación del trabajo realizado en clase; actitud, dedicación, participación, interés mostrado, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.
- b) La realización de trabajos y/o actividades individuales y/o colectivas.
- c) La resolución de ejercicios y cuestionarios teóricos y prácticos, en forma de exámenes escritos, a llevar a cabo a lo largo de las tres evaluaciones. En cuanto a los exámenes escritos se realizarán un mínimo de uno por cada unidad de trabajo y tantos como la profesora estime oportuno.
- d) **Es obligatoria la asistencia a clase.** El alumnado que no asista a clase de forma regular no podrá ser evaluado con las actividades realizadas de forma continua, por lo que no superará los Resultados de Aprendizaje y se tendrá que realizar la recuperación de dichos resultados en Junio.

Los criterios de calificación Este módulo se estructura en 14 Unidades Didácticas, ligadas cada una de ellas a los 7 Resultados de Aprendizaje. Para obtener la **calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:**

- Todos los resultados de aprendizaje (RA) no tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una calificación igual o superior a 5.
- Cada RA corresponde con una o varias UD.
- Cada UD tiene asociados los correspondientes criterios de evaluación señalados en la tabla anterior. Todos los criterios de evaluación no tendrán el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados y superados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.



La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor con el fin de valorar la motivación personal del esfuerzo del alumnado mediante recursos y materiales necesarios, el logro de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación junto con los objetivos propuestos, la buena relación en el aula y entre los alumnos/-as, la adecuación d ellas actividades, y por último la correcta distribución temporal. El profesor podrá modificar este apartado de la programación, tras la realización de una autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*. Teniendo en cuenta el Real Decreto 1396/2007 y la Orden del 9 de octubre de 2008, la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. En la tabla que se establece a continuación se exponen los criterios de evaluación agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada RA (números) le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (letras). En cada unidad didáctica se especificará los criterios de evaluación correspondientes a la misma.

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro. Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo. Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta 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 inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

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

Para trabajos: plantillas de corrección, listas de chequeo...

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

Para exámenes prácticos: pruebas prácticas con fichas escritas y observación de procesos.

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



11.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las Unidades Didácticas y todos los Criterios de Evaluación no tendrán el mismo peso. En el siguiente cuadro se recogen los porcentajes establecidos para los Criterios de Evaluación y para los Resultados de Aprendizaje:

6º DESARROLLO DE UNIDADES DIDÁCTICAS Y TEMPORALIZACIÓN								
OG	CP PS	RA (resultados de aprendizaje)	UD (unidades de trabajo)	Nº HORAS	C.E	%CE	%RA	trimestre
K)m)	j)k) m)	RA 3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	UD 1 El Derecho del Trabajo	8	a), c), f), i)	30%	40%	1T (42 horas – 43,75%)
			UD 2 El contrato de trabajo	6	d)	10%		
			UD 3 La jornada de trabajo	6	e)	10%		
			UD 4 El salario y la nomina	8	g)	20%		
			UD5 Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.	7	h)	10%		
			UD6 Participación de los trabajadores	7	b), j)	20%		
K)m)	j)k) m9	RA 4. 4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	UD 7 Seguridad social y desempleo	9	a), b), c), d), e), f), g), h)	12,5% cada CE	10%	2T (30 horas – 31,25%)
K)	j)k) l)	RA 1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	UD 8 Orientación laboral	7	a), b), c), d), e), f), g)	14% cada CE	10%	3T(24 horas- 25%)
K)l)	j)k) l)	RA 2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	UD 9 Equipos de trabajo	7	a), b), c)	40%	10%	
			UD 10 Conflicto y negociación	7	d), e), f), g)	60%		
i) K)m)	i)k) m)l)	RA 5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	UD 11 La prevención de riesgos: conceptos básicos	6	a), b), c), d), e), f), g)	14,2% cada CE	10%	
K)m 9	i)k) m)l)	RA 6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	UD 12 La prevención de riesgos: legislación y organización	6	a), b), c), d), e), f), g)	14,2% cada CR	10%	
K)m 9	i)k) m)l)	RA 7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando as situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía y en servicios de restauración.	UD 13 Factores de riegos y su prevención	6	a), b), c)	50%	10%	
			UD 14 Emergencias y primeros auxilios	6	d), e), f)	50%		
Total				96			100%	
		1 parcial: 14 semanas x 3 horas= 42 horas 2 parcial: 10 semanas x3 horas = 30 horas 3 parcial: 8 semanas x3 horas= 24 horas						



12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados.

Al ser generalmente con un porcentaje bajo de alumnos estas tareas pueden ser más personalizadas, centrándose en cada capacidad no aprendida o mínimo no alcanzado.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se recogerán de forma detallada en la Programación de Aula.

La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo.

Al inicio de ese periodo el profesor informara al alumno/a sobre el plan individualizado de recuperación que recogerá:

- Detalle de los CE no superados.
- Detalle del horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.



13. 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 recogerán en la Programación de Aula.
Se podrán proponer **actividades de ampliación para subir nota** destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto recomendado en clase.

Apuntes del profesor.

Prensa y revistas especializadas Webs

Material audiovisual:

Pizarra

Cañón

Ordenadores

Material Específico

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de Hostelería y Turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades... que se consideren interesantes serán determinadas por los tutores de cada grupo y aprobadas por el departamento.

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, tendrá vigencia para este curso escolar.

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.